

# الطبخ الجزائري القسنطيني

أكالات أساسية و سلائط





400 أكلة متنوعة

إعداد  
السيدة: رمضاء عيدوني

# الطبخ الجزائري القسنطيني

أكالات أساسية وسلات



طبعة جديدة مزينة ومنقحة

دار الهدى  
عين ميلة - الجزائر





## سلاطة الفجل

لعدة أشخاص.

المقادير:

300 غ فجل كبير، حبة بصل كبيرة، 3 حبات طماطم، 4 ملاعق زيت، 3 ملاعق خل، قليل من الملح، قليل من الفلفل الأسود مرحي، رأس ثوم، ليمون.

**التحضير:** يقشر الفجل ويقطع إلى شرائح رقيقة، ثم يقطع البصل إلى أبراج ويوضع الكل في إناء ويرش الخليط بالملح ويترك لمدة 30 دقيقة حتى يبرد وتذهب حرارته ثم ينظف الخليط من الملح ويوضع في قطعة قماش ويترك جانبا حتى يجف. ومن جهة أخرى نأخذ الزيت والخل والثوم المقروم والفلفل الأسود والملح ونخلط الكل بالشوكة حتى يتخثر قليلا الخليط ثم يصب على خليط الفجل والبصل ويوضع في صحن ويزين بشرائح من الطماطم والليمون.



## سلاطة البسباس

لعدة أشخاص.

المقادير:

500 غ بسباس، قليل من الملح، وقليل من الفلفل الأسود، رأس ثوم، 4 ملاعق زيت، 3 ملاعق خل، قليل من المعدنوس، بيضتان، حبة طماطم.

**التحضير:** نأخذ البسباس بعد تنظيفه ثم نقطع كل رأس عموديا إلى جزئين ثم نقطعه مرة أخرى على شكل أبراج عموديا ثم يوضع في إناء حتى يجف. ومن جهة أخرى نحضر الصلصة: الزيت والخل والملح والفلفل والثوم المرحي (المقروم). ونخلطه بالشوكة حتى يتخثر قليلا. ثم نضبه مع البسباس ونضع أبراج البسباس في صحن على شكل دائري ويزين بأبراج من الطماطم وأبراج من البيض المسلوق. ويرش بالمعدنوس.

ملاحظة: يمكن تحضير البسباس الطهي بنفس الطريقة.





## سلطة الجزر (الزردية)

لعدة أشخاص.

المقادير:

500 غ جزر، قليل من الملح،  
قليل من الفلفل الأسود، 4  
ملاعق زيت، ثوم، حبات زيتون،  
قليل من المعدنوس، 3 ملاعق  
خل.

**التحضير:** نأخذ الجزر (الزردية) وننظفها جيدا، ثم نغرمها (نرحيها) بالماكينة أو المحك، ثم نحضر الصلصة  
باليوت والخل والثوم المفروم والفلفل الأسود. حيث نمزج الكل جيدا بالشوكة حتى يتخثر ثم نسكب الخليط على  
الجزر ونخلطها قليلا، ثم نضعها في الصحن ونزينها بحبات من الزيتون وقليل من المعدنوس.



## سلطة الشمندر (بطراف)

لعدة أشخاص.

المقادير:

1 كلف شمندر (بطراف)، قليل  
من الملح، قليل من الفلفل  
الأسود، 3 ملاعق زيت، 3 ملاعق  
خل، فصوص ثوم، معدنوس  
مقطع، حبات زيتون، حبتان  
طماطم طازجة.

**التحضير:** ننظف الشمندر (البطراف) جيدا ونضعه في إناء مع الماء والملح ونتركه يصفى لمدة 30 دقيقة، ثم نرفع  
حبات البطراف من الماء ونقشره جيدا ونقطعه إلى حلقات.

ثم نحضر الصلصة بالزيت والخل والملح والثوم المرحي والفلفل ثم نمزج الخليط جيدا بالشوكة حتى يمزج ويتخثر قليلا  
ثم نصب الخليط فوق الشمندر ويخلط قليلا ثم يقدم باردا مع تزيينه بالمعدنوس المقطع وحبات الزيتون وأبراج  
الطماطم.





## سلاطة خضر

لعدة أشخاص.

**المقادير:**  
رأس كرفس صغير، 250 غ زهرة (بروكلي)، 3 حبات جزر، حبة خيار، رأس خس صغير، رأس فلفل حلو أحمر، حبات من الزيتون، بيضتين، حبة ليمون، قليل من صلصة الخردل (المطارد)، قليل من الفشدة (الكريم فريش)، قليل من الزعتر، قليل من الفلفل الأسود، قليل من الملح.

**التحضير:** يقشر الكرفس ويقطع، ثم يفور أي (يوضع في كسكاس) مع تليجه (وضع معه الملح)، ثم تقطع الزهرة (البروكلي) في إناء مع الماء والملح ويترك للغيان مدة 5 دقائق، ثم يصفى من الماء جيدا. ثم يسلق البيض ويقشر ويقطع إلى أرباع، ثم تقشر حبات الجزر نية وتبرش بالهك وتترش بعصير الليمون، ثم تضيق الطماطم مع تقطيعها إلى أرباع، وينظف الخيار دون تقشير، ويقطع إلى دوائر رقيقة، ثم ينظف رأس الفلفل الأحمر وتزع منه البذور ويقطع إلى دوائر، ثم تنظف الخس، ويترك أوراقه كاملة، ثم تقطع حبات الزيتون إلى نصفين مع نزع النوى، وتخرج الفشدة (الكريم فريش) وصلصة الخردل (المطارد) والليمون، امزجي الخليط جيدا ثم ضفيه إلى الخضر.

**للتقديم:** يفرش الخس في الصحن ثم توضع الخضر بجانب بعضها البعض مصقوفة داخل الصحن وتزين في الوسط بالبيض والطماطم، وترش بالزعتر والبقدونس.

## سلاطة الخيار

لعدة أشخاص.

**المقادير:**

1 كغ خيار، نصف كغ طماطم، نصف ملعقة ملح، قليل من الفلفل الأسود، 3 ملاعق زيت، 2 ملاعق خل، قليل من البقدونس، قليل من الثوم.



**التحضير:** يقشر الخيار وينظف ويقطع إلى دوائر، ثم يوضع في صحن ويرش بالملح ويترك لمدة ربع ساعة (15 دقيقة) ثم ينظف مرة أخرى وبعد ذلك يصفى ويوضع في قطعة قماش ليجف، ثم تأخذ الطماطم وتنظف وتقطع إلى دوائر تضاف إلى الخيار ثم تحضر الصلصة بالزيت والخل والملح والفلفل الأسود حيث نخلط الكل بالشوكة حتى يتخثر ثم نصبه على الخيار والطماطم ثم يوضع في صحن ويرش بالبقدونس المقطع.





## سلاطة البطاطا

لعدة أشخاص.

المقادير:

نصف كلف بطاطا، حبتان طماطم، الملح، فلفل (أسود)، رأس ثوم صغير، 4 ملاعق زيت، و3 ملاعق خل، وربطة معدنوس.

**التحضير:** ضعي البطاطا في إناء مع الماء فوق نار متوسطة مع إضافة الملح واتركيها مدة زمنية حتى تطهى، ثم قشريها وقطعيها إلى أبراج مع تقطيع الطماطم إلى شرائح. حضري الصلصة بالزيت والخل والملح والفلفل والثوم، حيث تخلط جميعها حتى تتخثر باستعمال الشوكة لمدة زمنية ثم صيها فوق البطاطا والطماطم ثم تقدم مزينة بالمعدنوس المقطع.



## سلاطة الطماطم

لعدة أشخاص.

المقادير:

نصف كلف طماطم، قليل من السردين المصير، قليل من الملح، قليل من الفلفل الأسود، فصوص ثوم، 4 ملاعق زيت، 3 ملاعق خل، قليل من المعدنوس، حبات فجل.

**التحضير:** نظف الطماطم وقطعيها إلى أبراج، ثم تأخذ الفجل ونقطع كل حبة منه على شكل وردة مشكلة من قطع صغيرة متصلة في الأسفل بدون ما تنزع القشرة، ثم نحضر الصلصة بالزيت والملح والثوم المفروم والخل ثم نخلط الكل بشوكة حتى تتخثر قليلا ثم نصب الصلصة على الطماطم والسردين ونزين الصحن بورود الفجل ورشات من المعدنوس.





## سلاطة الكرنب

لعدة أشخاص.

المقادير:

رأس كرنب (كروم) صغير،  
فصوص ثوم، ملح، قليل من  
(الطون)، قليل من المعدنوس، 4  
ملاعق زيت، 3 ملاعق خل،  
شندر (بطراف)، جزر.

**التحضير:** نغسل الكرنب ونقطعه ونملمحه، ثم نترك جانباً لمدة ساعة، وبعد ذلك نغسله بالماء البارد ويوضع في قطعة قماش ليحفظ، ويغرم البطراف المسلوق والجزر، نحضر الصلصة بالزيت والخل والملح والثوم المرخي، والفلفل الأخضر، ثم نخلط بالشوكة حتى يتحترق. ثم يوضع الشندر (البطراف) والجزر في الصحن ثم نحضر الكرنب في صحن ونسكب عليه الصلصة ونزينه (بالطون) والمعدنوس.



## سلاطة فلفل حلو

لعدة أشخاص.

المقادير:

نصف كلف فلفل حلو، 4  
حبات طماطم، 3 رؤوس فلفل  
حار، 4 ملاعق زيت، 3 ملاعق  
خل، قليل من المعدنوس، قليل من  
الملح، فصوص ثوم.

**التحضير:** يشوى الفلفل والطماطم والفلفل الحار، وتنظف كلها ثم تقطع إلى قطع صغيرة بعد تقشيرها، ثم نحضر الصلصة بالثوم والملح، والزيت والفلفل الأسود، والخل حيث يخلط الجميع بالشوكة، ونصب الصلصة مع خليط الخضار ونزينه بفروع من المعدنوس وحبات من الزيتون.





## سلاطة الكرنب

لعدة أشخاص.

المقادير:

رأس كرنب (كرم) صغير،  
فصوص ثوم، ملح، قليل من  
(الطون)، قليل من المعدنوس، 4  
ملاعق زيت، 3 ملاعق خل،  
شمندر (بطراف)، جزر.

**التحضير:** تنظف الكرنب وتقطع وتغسل، ثم يترك جانباً لمدة ساعة، وبعد ذلك ينظف بالماء البارد ويوضع في قطعة قماش ليحفظ، ويفرم البطراف المسلوق والجزر.

تحضر الصلصة بالزيت والخل والملح والثوم المرحي، والفلفل الأخضر، ثم تخلط بالشوكة حتى يتخثر، ثم يوضع الشمندر (البطراف) والجزر في الصحن ثم تحضر الكرنب في صحن ونسكب عليه الصلصة ونزيده (بالطون) والمعدنوس.



## سلاطة فلفل حلو

لعدة أشخاص.

المقادير:

نصف كلف فلفل حلو، 4  
حبات طماطم، 3 رؤوس فلفل  
حار، 4 ملاعق زيت، 3 ملاعق  
خل، قليل من المعدنوس، قليل من  
الملح، فصوص ثوم.

**التحضير:** يشوى الفلفل والطماطم والفلفل الحار، وتنظف كلها ثم تقطع إلى قطع صغيرة بعد تقشيرها، ثم تحضر الصلصة بالثوم والملح، والزيت والفلفل الأسود، والخل حيث يخلط الجميع بالشوكة، ونسب الصلصة مع خلط الخضار ونزيده بفروع من المعدنوس وحبات من الزيتون.





## سلاطة الطماطم محشية بالبيض

ل 5 أشخاص.

المقادير:

حوالي 6 حبات طماطم  
متساوية الحجم، ملح، فلفل  
أسود، معدنوس، كسبر،  
بيضتان، علية طون زيت، خل،  
قليل من المايونيز.

**التحضير:** تأخذ حبات الطماطم نفرغها من محتواها الداخلي ثم نرشها بالملح والزيت والخل ثم نضعها في  
الملاحة لمدة ساعتين.

من جهة أخرى تأخذ البيطتين المسلوقتين والمقرومتين فرما ناعما ونمزجهما بالكسبر المقطع والمايونيز وعلية الطون ونخلط  
الكل جيدا ثم نملأ حبات الطماطم بهذا الخليط ثم نضع فوق كل حبة طماطم قطعة ليمون أو قطعة طماطم  
وتقدم باردة مزينة بورق الريحان.



## سلاطة معكرونة مع الجبن

لعدة أشخاص.

المقادير:

كمية من المعكرونة، ملح، كمية  
جبن، قطعة من صدر الدجاج  
ناضجة، حبات طماطم حمراء،  
قليل من المايونيز، حبات زيتون،  
كمية ريحان، فلفل أسود، جزر.

**الكيفية والتحضير:** نغلي المعكرونة في الماء، ثم نصفيها ونتركها جانبا ومن جهة أخرى نغرم الجبن ونفتت فيه صدر  
الدجاج.

ثم نخلطهما مع بعض ونضيف المايونيز ونخلط الكل جيدا، ثم نرشها بحبات الطماطم المقطعة  
وحبات الزيتون، وحبات الجزر المقطعة، وأخيرا المعدنوس المفروم. وتقدم الأكلة ساخنة، أو باردة.





## سلاطة الأرز

لعدة أشخاص.

20  
دقيقة

المقادير:

كأس أرز مسلوق، كمية من  
الكرفات (الجمبري)، ملح، فلفل  
أسود، مايونيز، صفار بيض،  
معدنوس، جبن، عصير الليمون، جزر.

**كيفية التحضير:** نخلط الأرز المسلوق مع (الجمبري) الكرفات المقلي، ثم نضع الفلفل والملح والمايونيز ونخلط  
الكل ثم نزين الصحن بالمعدنوس والجزر المفروم.



## سلاطة الخس

لعدة أشخاص.

المقادير:

رأس خس كبير، 3 بيضات،  
حبات زيتون، حبة طماطم كبيرة،  
قليل من الملح، 4 ملاعق زيت، 3  
ملاعق خل، قليل من (المايونيز)،  
فصوص ثوم.

**التحضير:** نغسل الخس ونضعه في قماش ليجف، ثم نحضر الصلصة بالزيت، الخل، والملح، والثوم المفروم،  
ونخلط بالشوكة مدة زمنية، ثم نصب الخليط فوق الخس وأبراج الطماطم ونزين الصحن بورقات من الخس وأبراج  
الطماطم وأبراج البيض مع وضع حبات الزيتون فوق الخس متفرقة.





## سلاطة الإجااص

ل 4 أشخاص.

المقادير:

12 كع إجااص، رأس  
خس فريزي مشوك، كرت  
بفسحجي، خبث، حن، ملح،  
فلفل أسود، زيت الزيتون.

**الطبخ:** يقطع إجااص ويغسل ويغسل عدة المليون ويقطع في أربع، يقطع خس وكرت، يفرس خس  
في خمس ويرت لأربع ثم يجمع كرت من فوق ويصفى إجااص خس ويصب عليها خبث وتقديم باردة



## سلاطة خس محشي

ل 5 أشخاص.



المقادير:

رأس خس، 250 غ لحم  
مفروم، حبة بصل، فص  
ثوم، 3 حبات طماطم،  
ملح، فلفل أسود، 4 ملاعق  
زيت، 4 ملاعق زور.

**الطبخ:** يسخن ماء، يجمع فيه خس لمدة ١٥، ثم نغمرها نتركها تشف ومن جهة أخرى نغمر البصل والثوم  
وبرمهما في مقلاة ويصت عليها زيت ثم نضعهما فوق النار ونظف اللحم ونشلقها بالفلفل الأسود والملح ونتركها  
حتى تنضج ثم نأخذ أوراق خس ونضع فيها الحليب والملح حتى نكمل كل أوراق خس ونضع زيت في مقلاة  
ونرمي فيها عصا من مفروم ونتركها حتى تنضج لمدة ١٥ ثم نرمي خس محشي فيها ونتركها في صحن حتى  
تشتبه بها كلها



## سلاطة الخيار باليافورت

ل 4 أشخاص

المقادير:

1 حبات خيار، معبنة  
كبيرة ملح خشن، قطعتا  
خس، ريبون أسود، عسل  
يافورت صيفي، 2 ملاعق  
قشدة (creme fraiche)،  
حبة بسبور، 2 ملاعق زيت  
بصل، فلفل أسود



**لتحضير:** اغسل الخيار وبقطع إلى قسمين، وهرج صدور ونقطعة على شكل نهرج  
والنهرج وهرج كهرج نهرج مدة 2 1 ساعة، حتى يهرج منها الماء ثم يغسل ويشطف في قطعة قماش نظيفة يقصر لمدة ساعة،  
ومن جهة أخرى يقطع خس إلى مكعبات ثم يغسل حبة بسبور ويغسل يافورت ويرت وفي ماء حار يحقق جيدًا  
ثم يغسل ملح ويغسل لأسود ويغسل ملاعق من القشدة (الكريمة) ويغسل ثم يغسل فوق خيار مقطع إلى  
نهرج ويرش بصل وفلفل أسود وخرن وحبات البسبور والأسود.

## سلاطة جزر بالدرسة

ل 5 أشخاص

50  
24%

المقادير:

كع حرر (برودينة)، رشي  
نوم، نصف معبنة صغيرة  
هرينة، نصف معبنة صغيرة  
ملح، فلفل أسود، فلفل  
أحمر، كرويه، ثلاث ملاعق  
زيت، معبنة كبيرة، خرن.



**لتحضير:** احضاري حبات الجزر الطويلة اللينة قشريها وغسبيها ثم قطعيها  
إلى حبات صغيرة هشي مسحوق من التيم وجميع التوابل في حاءت في مقادير صحي حرر في قدر ثقيل  
وحشي فوقها مسحوق وهرين ونصفي نهرج من ماء وتركي كل فوق نار ضعيفة مدة نصف ساعة حتى  
يصبح حرر ويهجر نهرج وفي الأخير صفي الخل وتركي القسط على بعض دقائق ثم صفي نهرج  
نهرج لأنكه نهرج كهرج





## سلاطة بيض محشي

ل 4 أشخاص.



### المقادير:

6 بيضات، ثلاث ملاعق  
كبيرة مايونيز، قليل من ملح،  
قليل من بريتول، معدوس،  
كاشير

**التحضير:** أسقي بيض وبركه في ماء، ثم قشبه وقسمي كل بيضة إلى ثلثين نصفين واطهي بها  
صدر ثم سحقه بالشوكة وأضيفي له قرصة ملح وامزجي ثم اعدى حسب يادك بيض مسوي بحسب الصدر  
والمايونيز وكاشير ربي واحد نصف نصف بالمعدوس المثلثه والكاشير.



## صلصة الجذر

ل 4 أشخاص.



### المقادير:

1 كلف جزر، كأس من مرق  
الدجاج، لترين من الماء، ربطة  
كسبر (دبشة)، ملعقة ريدة،  
قشدة صرقة، ملح، قليل أسود.

**التحضير:** قشر جزر ثم قطعها في قطع صغيرة ثم نضعها في قدر ونصب عليه لترين من ماء وملح ونتركها  
تطهى، ثم نصيفه ونتركها قليلاً ثم نضيف من الماء ونغمرها هي مع صرافه كأس من مرق دجاج  
حتى نمره مرقاً نغث ومن بعد صراف ريدة والقشدة ونضيف ملح وقليل لأسود وقشدة مريه ربي كسبر  
وحدات حتى مقصده نصل.



لعدة اشخاص.

## المقادير:

500 غ صمطم أو نصف  
عكة صمطم مصبرة، يابس  
ببضة، ملح، قنبر أسود،  
جمل من صمطم

[illegible]

15  
بالتاريخ

## المقادير

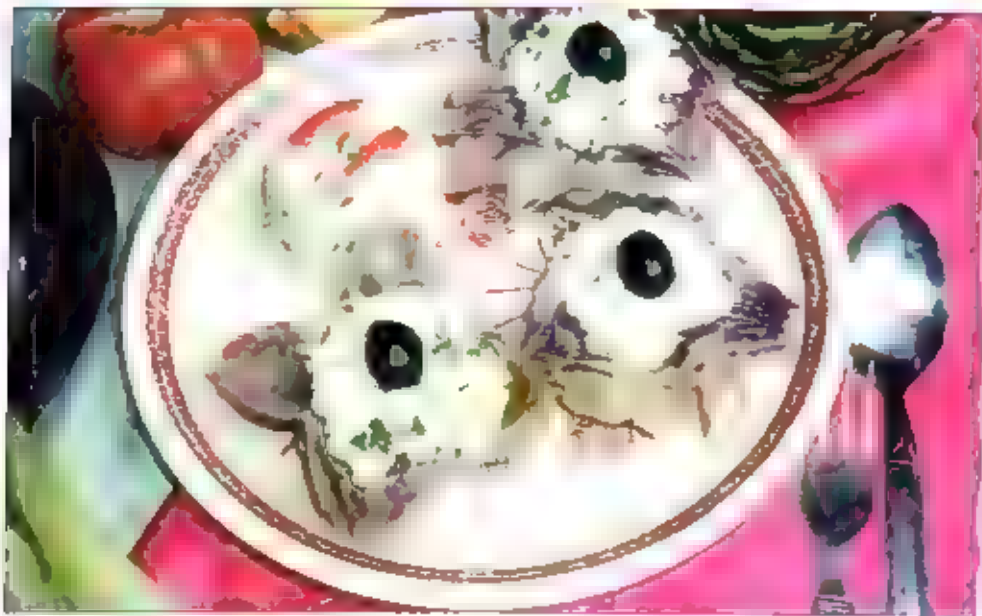
حليب حرار، رُسُ فلفل  
 حلو، حمر، عَصِير حبة  
 يَمُوز، ٢ ملاعق قشدة  
 طرية (crème fraîche)  
 300 غ معكّنة حمر، فلفل  
 سُود، ٢ ملاعق من ساء  
 برعمه، 50 غ ساء

المحضر  
شع في رانه دل وخصي معتدة رب وخصي معتدة شع وديار

مقدمه: این کتاب به بررسی نقش و جایگاه حقوق در نظام حقوقی ایران می‌پردازد.

[illegible]





## سلاطة زهرات القرنون

د ۴ اشخاص.

## المقادير:

سنة حيات قرونه  
ثلاث مائة  
مئويين، رتبة مئويين  
حيات، رتبة مئويين  
مئويين.

[illegible]

## محنة بالدجاج

٤٥ أشخاص



## المقادير:

4 صدور دجاج. مغشوش  
یت، مغشوش، رده، مغشوش  
فصل شود، 100 - فراموش  
(حق)، کاس حریم حی. 4  
بصافه، مغشوش.

بعضاً من ماء  
**الحشيش** الحار حار ورائحة حارة وعلو في غير  
 وخصه في شدة مرهبة وشدتها مرهبة وشدتها وشدتها  
 وخصه في شدة مرهبة وشدتها مرهبة وشدتها وشدتها



## بطاطا محشية بالجبين

ل ٤ أشخاص

30

### المقادير:

٢ كيلو بطاطا مقشرة،  
١ كيلو جبنة،  
(١٠٠ غرام) معجون،  
١ كيلو لحم مفروم،  
١ كيلو زيت.



**الخطوات:** نغسل البطاطا ونقطعها إلى مكعبات بحجم ٢ سم. نضعها في إناء مع الماء ونغليها لمدة ١٥ دقيقة. نخرجها ونجففها. نضع اللحم المفروم في إناء مع الزيت ونخففه. نضيف المعجون ونخفق. نضيف الجبنة ونخفق. نضع البطاطا في إناء مع الخليط ونخفق. نضع الخليط في إناء مع الزيت ونخففه. نضع الخليط في إناء مع الزيت ونخففه.

## قريشبات البطاطا في الفرن

ل ٤ أشخاص

30

### المقادير:

٥٠٠ غرام بطاطا،  
١ كيلو لحم مفروم،  
١ كيلو جبنة،  
١ كيلو زيت.



**الخطوات:** نغسل البطاطا ونقطعها إلى مكعبات بحجم ٢ سم. نضعها في إناء مع الماء ونغليها لمدة ١٥ دقيقة. نخرجها ونجففها. نضع اللحم المفروم في إناء مع الزيت ونخففه. نضيف الجبنة ونخفق. نضع البطاطا في إناء مع الخليط ونخفق. نضع الخليط في إناء مع الزيت ونخففه. نضع الخليط في إناء مع الزيت ونخففه.



## سلاطة الكرنب بالمايونيز

د 4 أشخاص

المقادير:

رأس كرنب، ملح، خل،  
مايونيز، زيتون، بصلة صغيرة.

**الحضير** غلي الماء في ضخمة ثم يرفع من على النار ثم يصفى الملح  
والمغصين من الخل ثم أضيفي رأس كرنب مع - يكون قطعته من سلاطة  
خس، وأعفسته جيدًا وأخلطته ثم صعد في كيسكس ورعي عنه ماء  
بارد وفطرية. رسة في صحن قدم وقطعي عنه بقصة وسفقه كرف حتى  
أو كمون وأخلطته بالمايونيز وزيتون

## سلاطة القرنون

د 5 أشخاص

المقادير:

1 كعب قرنول، 4 ملاعق زيت،  
قليل من الملح، فلفل أكحل، 3  
ملاعق خل.

**الحضير** يوضع القرنون في خنبر مع ماء ومسح ويترك فوق نار  
موسعة حتى يفتي

**تحضير الصلصة** لرسم، ملح، خل، وتود مفروم (مرحي) ونحط  
بشوكة حتى يحد الحليب ثم يصفى الماء ويقسم حسب القرنون  
في صحن (كل حبة) ويوضع في صحن وتصب فوقه صلصة ويقدم  
وب ماء أو لعناء.

## قريقات الدجاج

د 4 أشخاص



المقادير:

250 غ قصع لحم دجاج  
مطهية، منعقتين من اللبن  
لمفروم، منعقة زبدة، قليل  
من الحبز المرحي، بيضة،  
منعقة فريفة، فلفل أسود،  
ملح، كأس زيت.

**الحضير** مرر الدجاج ونصفه في خنبر مفروم ومسح ونقص لأسود  
ومنعقة زبدة ثم شكها على شكل دوائر ثم نحمسها في مقبلة ثم نحمسها في  
صحن ثم في حجر المرحي ونقصها في زيت مساحن ونقدمها مع صلصة



## شرائح الدجاج

ل 4 أشخاص.

15  
دقيقة

المقادير:

فخذ وصدر دجاج، كبدة  
وروائد، حيتين من صل-  
ثوم، ريح، فلفل أسود،  
منح 125 غ زبدة.

**الحضير** قطع الدجاج مع كبده في صحنه سها نسل من منح  
و فلفل أسود به سم عليها نسل سمه و صلب بها قطع من ريده و منح  
صحنه على نار هادئه بعد أن يصبى منح عصمه و ثوم قطع الدجاج في مرق  
و يصعها في قالب و يصعها في الثلاجه و نرض جيذا الملح.

## حلقات البصل بالفريضة

ل 5 أشخاص.

45  
دقيقة

المقادير:

بصلتان كبيرتان مفرومتان  
دعنة، بيضة محفوفة، ملحقة  
كبيرة من فريضة، نصف  
ملحقة صغيرة من منح،  
نصف كأس من دقيق،  
بصلتان محفوفتان، حبر  
مرحي، ريح، فلفل أسود

**الحضير** نغرم البصل ناعما ثم نغمره (لخرج ماء منه ثم نصيب فريضة.  
و يصعد و منح و فلفل أسود ثم نخلط جميع حده حتى تكون عجينة متماسكة  
به شكل كويرات و نغمسها في الدقيق (الفريضة) ثم البيض ثم الحبر مرحي بعد  
الانتهاء من الكمية نصعها في الثلاجة لمدة نصف ساعة ثم نخبها في ريت  
ساحل حتى تتحمر.

## قالب بروكلو بالجبين والليمون

ل 5 أشخاص.

30  
دقيقة

المقادير:

نصف كعب بروكلو، 3  
بيضا، منح، فلفل أسود،  
ملحقة، حبر مفروم، ملحقة  
معدنوس، حبس سمون،  
ملحقة حن، ملحقة ريده

**الحضير** نغلف بروكلو حدها بالماء و نخلل ثم نغيب في ماء و منح ثم نغلى  
و نغرم أسوكه و يصاف له الجبن و الفلفل الأسود و الملح و البيض و معدنوس ثم  
نغلى نغلى و نغلف حن بروكلو و نغلى في مرق حتى يحلف و يصبى ثم  
نغلى عليه قطع ريده و نغلىه مرنا شرائح ليمون.







الحشر سبع مائة في شهر. وعلق بك مائة في شهر  
وعلق بمائة في شهر. وعلق بمائة في شهر. وعلق بمائة في شهر.  
وعلق بمائة في شهر. وعلق بمائة في شهر. وعلق بمائة في شهر.  
وعلق بمائة في شهر. وعلق بمائة في شهر. وعلق بمائة في شهر.



## سردين محشي بالجبين

لعدة أشخاص.

المقادير:

١٠ كغ سardin، حل مرحي،  
مصح، ثوم، كمون، فلفل سود،  
بصل، هريه، ريت

**نكتة ونحضير** نصف سardin ويدح سبكته. ثم هدم سود  
وانلج والجبين، والكمون والفلفل وتكرج الجميع جيّد ثم يحشي به سardin  
وفي الآخر يمسك في الثريد ثم في سقن ونعديه في ريت المسحق.

## سلاطة بالنعناع

ل 4 أشخاص.

المقادير:

2 فلفل حلو، حبتان كوسة،  
(جربوات)، حبتان بصل أحضر،  
نعنع مفصع، 6 ملاعق ريت،  
منعقتين حل، قليل من المطارد،  
مصح، فلفل أسود.

**النحضير** نصف جميع خضر ونقصعه سقن ثم يعبها مع مصح  
وماء ونعده صفيها حل.

ومن جهة أخرى يقطع النعنع ويحط بالريت والخل والمطارد ومصح،  
ونفعل الأسود ويحط الجميع جيّد في حلاط كهربائي ونصب الخيط  
فوق الخضر ونعيبها في صحن وترين بالنعنع.

## سلاطة الجلبانة بالدجاج

ل 6 أشخاص.

المقادير:

2 رؤوس فلفل أحمر حلو،  
فصع من صدر دجاج، فلفل من  
جلبنة، مصح، فلفل سود، حل،  
ريت، قليل من المطارد، قليل من  
جبين، حبات صمصم، حبات  
بصل مسوق.

**نحضير** نود سواد نفعل ويقتصر ويقصع ويقلى في ريت ومصح، ثم  
أخذ الحبات ونعيبها في ماء مع مصح ثم نفعل ويحط مع فلفل ويقصع  
بدجاج مسوية ثم يحط ريت، نلج ونفعل لأسود ومطارد ونصب هذا  
خيط فوق اللحم ونفعل وحسنه.

يرين هذه السلطة بخلقات النماظم على الجوانب، وحققات بصل في  
وسط الصحن، ثم نضع فوقها حبات جلبنانة.



**التحضير:** يوضع الخرشف في الماء حتى الغليان مع ملح وهذا بعد نقشره، ثم يوضع الطهي بعد انصافي يترك ليبرد من الماء، ثم ينقع في قمع صغيرة.

**المكونات:** تحضر الزيت وسمك وخبث وخبث وخبث وخبث، يحضّر جميع المواد بالشوكة حتى يتجانس ثم يضاف الخرشف دحرجة واحدة واحدة حتى يمتلئ القمع، ثم يضاف الزيت مع الخلابة، ثم يضاف الماء.

## سلاطة الخرشف

لعدة أشخاص.

المقادير:

نصف ربة خرشف، نصف  
سبعة سمك، فلفل من قمع  
أسود، 4 ملاعق خل، زيت.

## سلاطة الفلفل المفروم (المرحي)

لعدة أشخاص.

المقادير:

**التحضير:** نشوي الفلفل الحلو والخار، ثم نشوي الطماطم، ثم نقشره جيداً ونقطعهم، ثم نغرم (نرحي) الكل مع بعضه. نحضر عصصة باميت والملح، والخل، والفلفل الأخضر، ونصب كل مع خبيص، ونزين بالمعدوس.

نصف كعب فلفل حلو، 4  
رؤوس فلفل حار، 4 حبات  
طماطم، رأس ثوم، 4 ملاعق  
زيت، 3 ملاعق خل، قليل من  
سمك ومثله من الفلفل الأسود،  
قليل من المعدوس.

**التحضير:** نصف البسباس، ويوضع كاملاً في ماء مع ماء وسمك، حتى يصير مدة 10 دقيقة، ثم تصفى وتقطع رقيقاً، ثم تصنع الردة هي نقلاة ويرمي البسباس.

ثم يضاف البسباس ويصفى ويصفى ويصفى في نقلاة مع سمك وعندما ينتهي بأحد الزيت وسمك ويصفى ويصفى، يحضّر كل جيداً ويصب الخليط على البسباس بعد وضعه في صحن.

## سلاطة البسباس بالروحي

لعدة أشخاص.

المقادير:

نصف كعب بسباس، فصعة  
ربة، حبتين ليمون، نصف كعب  
روحي، سمك، فلفل أسود، زيت.



## حلقة خبز بالجبين

ل 5 أشخاص

30

### المقادير

• دقيق ١٠٠ غرام  
• ماء ١٠٠ غرام  
• ملح ١ غرام  
• زبدة ١٠٠ غرام

**التحضير:** خذ دقيقاً وخبثه في وعاء زجاجي ثم صبب  
الماء حتى يمتلئ الوعاء ثم اتركه حتى يبرد  
ثم اتركه حتى يبرد ثم اتركه حتى يبرد  
ثم اتركه حتى يبرد ثم اتركه حتى يبرد

• خذ دقيقاً وخبثه في وعاء زجاجي ثم صبب  
الماء حتى يمتلئ الوعاء ثم اتركه حتى يبرد  
ثم اتركه حتى يبرد ثم اتركه حتى يبرد  
ثم اتركه حتى يبرد ثم اتركه حتى يبرد

ملاحظة: لا تضع البسكويت في الفرن الطهي

## الخبز مع البيض المسلوق والمطارد

لعدة أشخاص

### المقادير

• دقيق ١٠٠ غرام  
• ماء ١٠٠ غرام  
• ملح ١ غرام

**التحضير:** نضع قطع الخبز ثم نضع البيض في  
وعاء زجاجي ونبش فيه مع شفرة ونضع  
الماء حتى يمتلئ الوعاء ثم اتركه حتى يبرد  
ثم اتركه حتى يبرد ثم اتركه حتى يبرد  
ثم اتركه حتى يبرد ثم اتركه حتى يبرد

## سلطة بصدر الدجاج

ل 4 أشخاص

45

### المقادير

• 400 غرام من صدر الدجاج  
• زيت زيتون ١٠٠ غرام  
• ملح ١ غرام  
• زبدة ١٠٠ غرام  
• دقيق ١٠٠ غرام  
• ماء ١٠٠ غرام  
• ملح ١ غرام

**التحضير:** خذ صدر دجاج وخبثه في وعاء زجاجي  
ثم صبب الماء حتى يمتلئ الوعاء ثم اتركه حتى يبرد  
ثم اتركه حتى يبرد ثم اتركه حتى يبرد  
ثم اتركه حتى يبرد ثم اتركه حتى يبرد  
ثم اتركه حتى يبرد ثم اتركه حتى يبرد



د 5 اشخاص

## المقادير

بصفة كبيرة مقصودة شرائح،  
من غير أن يكون من كبر  
في مقاديرها. فكل  
تعدد في شمس من كبر  
في كبر حبيباتها من كبر  
تعدد في مقاديرها + كبر  
مقاديرها كبر في كبر  
كبيرة حرد (مقصودة)،  
ولكن كحل حسب الرغبة،  
شرائح حرد مقصودة

[illegible]

سلاطة الفاصولياء  
الخضراء (الزاليقو)

### د 5 اشخاص

## المقادير

250 غ فصوصياء خضراء  
(رقم 1) حب حب خضراء  
طولها تسعة وعشرون  
سبعة عشر حب حب خضراء  
عشرون حب حب خضراء

[illegible]

## خبز بالکاشیر

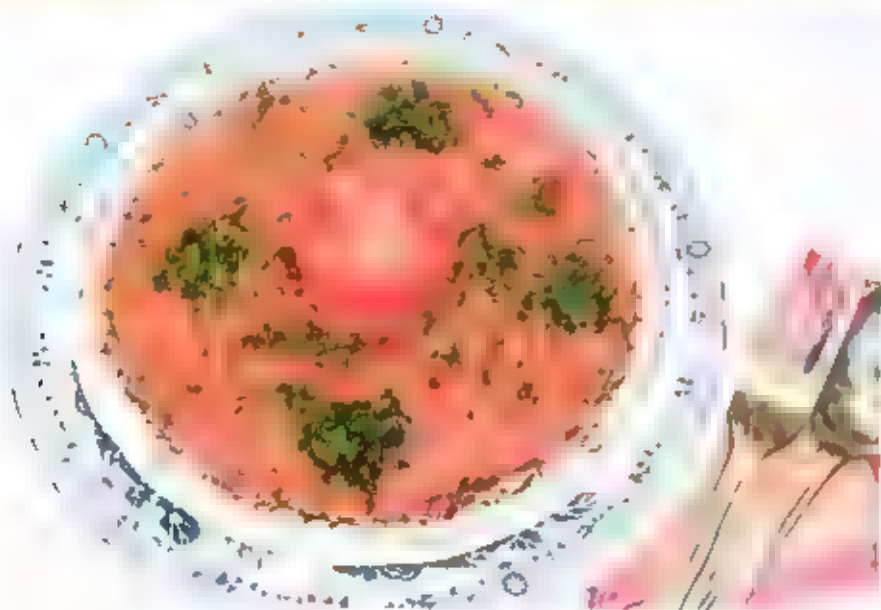
لعدة اشخاص.

## المقادير

حیدر خیر، (۱۹۳۶ء) کا مسودہ

[illegible]





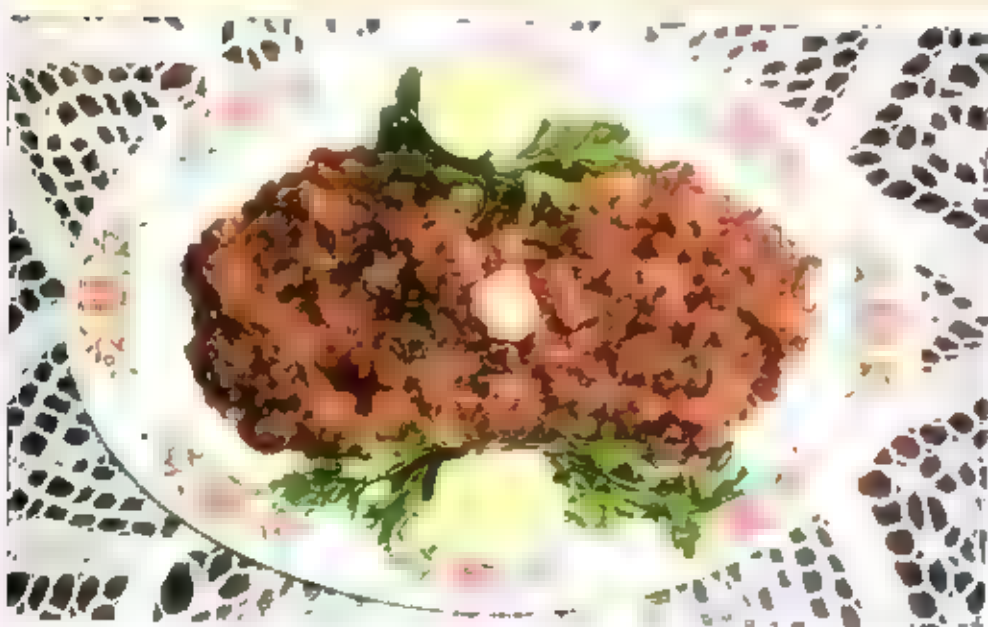
## شكشوكة طماطم بالمعدنوس

دقيق 5 أشخاص

المقادير

كع صمصة، نصف حبة  
معدنوس، قليل من ملح، قليل  
أكل، 4 ملاعق زيت، رأس  
بصل.

**التحضير:** يتم طهي الصمصة في ماء مغلي مع قليل من الملح، ثم تصفى وتقطع إلى قطع صغيرة. يتم طهي البصل في زيت حتى يذبل، ثم يضاف إليه الصمصة وتقلب حتى يمتزجوا. ثم يضاف المعدنوس والملح ويقلب حتى يذبل المعدنوس. ثم يضاف الزيت ويقلب حتى يذبل. ثم يضاف البصل ويقلب حتى يذبل. ثم يضاف المعدنوس والملح ويقلب حتى يذبل المعدنوس. ثم يضاف الزيت ويقلب حتى يذبل.



## شكشوكة حميص (فلفل مقلي)

دقيق 5 أشخاص

المقادير

صمصة كع قليل حبة، نصف  
كع صمصة، 4 ملاعق حرق،  
رأس ثوم، قليل من ملح مع قليل  
من البصل الأسود المسحوق،  
عصيان معدنوس.

**التحضير:** يأخذ الملاق الخارة والمقلل اخلو ثقبة بالشوكية، ثم تقليه، ثم يشره ويقصده فضع صمصة. ومن  
جهة أخرى، يتم طهي الصمصة في ماء مغلي مع قليل من الملح، ثم تصفى وتقطع إلى قطع صغيرة. يتم طهي البصل في زيت حتى يذبل، ثم يضاف إليه الصمصة وتقلب حتى يمتزجوا. ثم يضاف المعدنوس والملح ويقلب حتى يذبل المعدنوس. ثم يضاف الزيت ويقلب حتى يذبل.



د 5 اشخاص.



مجلسه ششم، شنبه ۱۳۰۲  
مجلسه هفتم، یکشنبه ۱۳۰۲  
مجلسه هشتم، دوشنبه ۱۳۰۲  
مجلسه نهم، سه‌شنبه ۱۳۰۲

الحقیقہ: مختلف سماج و ماحول میں دی گئے مختلف معیار و نصاب، اور ان کا مقصد بھی ہر ایک کے لیے مختلف ہے۔  
(مثلاً: مختلف سماج و ماحول میں دی گئے مختلف معیار و نصاب، اور ان کا مقصد بھی ہر ایک کے لیے مختلف ہے۔  
مثلاً: مختلف سماج و ماحول میں دی گئے مختلف معیار و نصاب، اور ان کا مقصد بھی ہر ایک کے لیے مختلف ہے۔  
مثلاً: مختلف سماج و ماحول میں دی گئے مختلف معیار و نصاب، اور ان کا مقصد بھی ہر ایک کے لیے مختلف ہے۔



## 5.1 اشخاص



75) مع مرثیہ : ۱ شمس سحر  
میراثہ کی پست، میراث  
مع مرثیہ

[illegible]



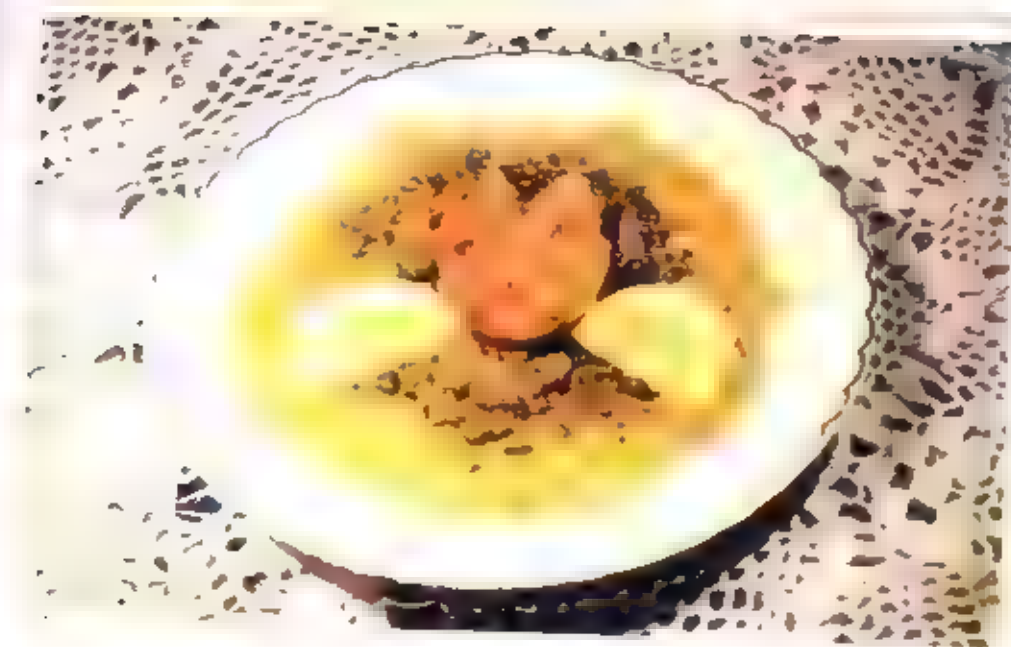
## شكشوكة فول

ل 5 أشخاص



المقادير

كوب فول، 3 حبات  
مقادير خضراء، 100 غرام  
كافور، 10 غرام  
300 غرام فول من جرة  
مقدار خضراء، 100 غرام



**الطريقة:** نضع الفول في قدر مع الماء ونغلي حتى ينضج. نضيف الخضراء والكافور ونغلي حتى ينضج. نضع الفول في قدر مع الماء ونغلي حتى ينضج. نضيف الخضراء والكافور ونغلي حتى ينضج.

## شكشوكة مخ خروف

ل 5 أشخاص



المقادير

مخ خروف، 100 غرام  
نصف كأس زيت، 100 غرام  
مقدون، 100 غرام  
كأس ماء ريقون



**الطريقة:** نضع المخ في قدر مع الماء ونغلي حتى ينضج. نضيف الزيت والمقدون ونغلي حتى ينضج. نضع المخ في قدر مع الماء ونغلي حتى ينضج. نضيف الزيت والمقدون ونغلي حتى ينضج.



[illegible]







## بطاطا بالجبين

لعدة أشخاص.

30  
دقائق

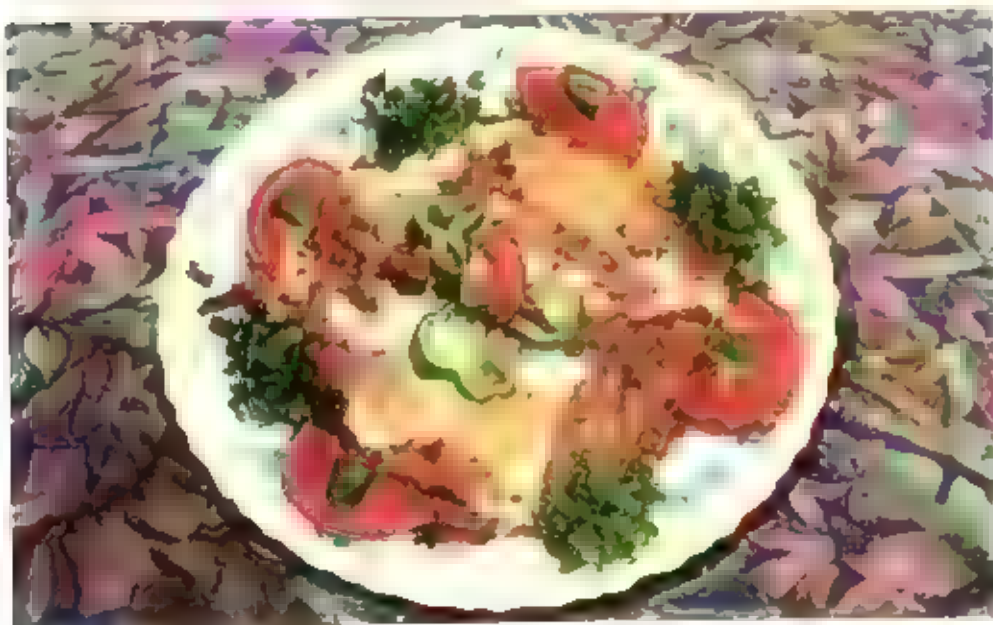
المقادير:

1 كعج بطاطا، 2000 ح مربعة.  
2 ح حبة، 1 ح مربعة، بطاطا،  
فصل من ملح، فصل من فلفل  
أخضر، حبة



**الخطوات:** نصف بطاطا، ثم وضع في إناء لتطهى، وبعد النضج تقشر وهي ساخنة، ثم نغمرها (برحيب)  
ونضيف عليها نصف، وكذلك نضع مع ملح، ثم نحفظ حبة مع إضافة دقي لترارة مرة على مرة حتى نتحصل  
على عجينة من مع إضافة حبة

بعد ذلك نضع عجينة في ربع قطع ثم نشكل كل قطعة إلى مستطيل ثم نضعها إلى قطع صغيرة، وننقل  
بشكله ومن جهة أخرى نضع حبة ملح ونضع لها قطع البطاطا ونصب عليها لترارة مرة (برحيب) عليها حبة  
ويزنر لمدة 15 دقيقة. ونقدم ساخنة.



## شكشوكة بالبصل

لعدة أشخاص.

35  
دقائق

المقادير:

كعج بصل، نصف كعج  
صمغ (حب)، 2 رؤوس فلفل  
حار، نصف كعج زيت كبير.  
فصل أسود، فصل أخضر، ملح.  
2 بيضات

**الخطوات:** نضع بصل ونضعه حبة ونضعه دقي. ونضع في مقلاة. ثم نصب كعج من ماء مع فصل من  
ملح، ويزنر لمدة 15 دقيقة حتى يتحلى منه ماء (فوق - هزينة)، وبعد صهية نصف صمغ بعد هزينة  
ونضعها قطع صغيرة، ويزنر لمدة 15 دقيقة. ثم نصب عليها زيت ويزنر مرة أخرى نصف  
مدة 5 دقائق، وبعد ذلك نضع حبة بصل.  
ونقدم ساخنة. 15 دقي



## قرصة بيض بالجين

دقة 15 د 5 أشخاص.

### المقادير:

6 بيضات، 30 غ ربة،  
معلقة زيت، 200 غ لحم من أي  
نوع، ملح، فلفل أسود، فلفل  
ريون.

**التحضير:** كسر البيض في وعاء ثم تحفقه جيدا ويضاف إليه ملح وفلفل لأكله ويضاف من ماء ثم تستمر  
في الخفق وتقطع الجين قطعاً صغيرة وتصفى للحيط.  
ومن جهة أخرى نضع اللحم وربة في مقلاة ونغسل اللحم فيه حيط ونتركه فوق نار هادئة حتى يتحمر  
كل أو يكون من خبط فرصات صغار ونضيفه في اللحم.  
ونقدم مزين بالفلفل وريون.

## شكشوكة لحم مفروم بالبصل

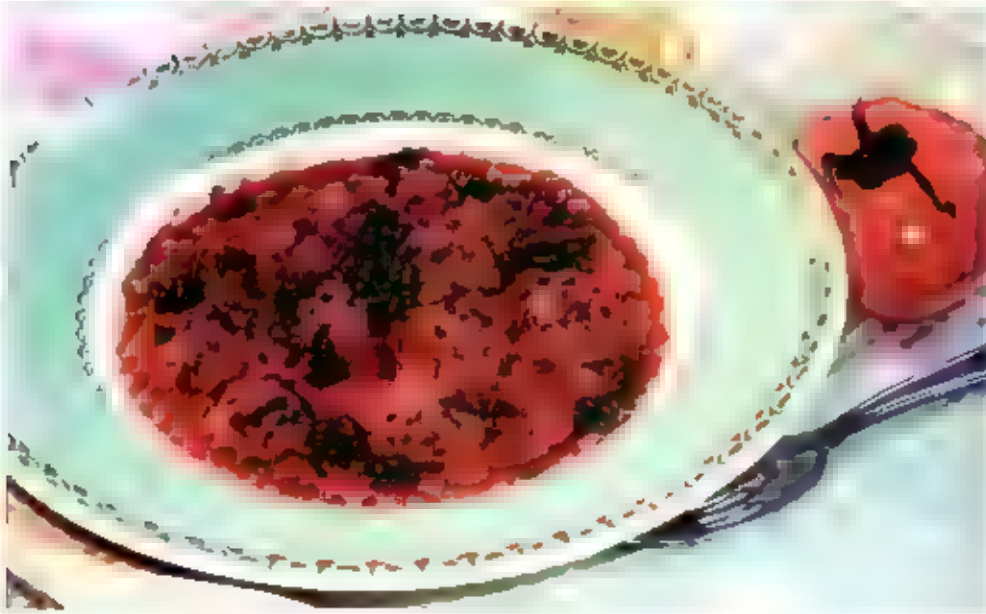
دقة 24 د 5 أشخاص.

### المقادير:

5 بيضات، 50 غ لحم مفروم،  
3 حبات بصل مطاوع (خضراء)،  
رأس ثوم، نصف كأس زيت، ملح،  
فلفل أسود، معدنوس، سمول.

**التحضير:** قطع بصل رقيق ونصب فوقه الزيت ونتركه فوق نار هادئة مدة 10 دقائق، ثم نصف لحم وندرج  
مع تحريك ثم إضافة البصل الأخضر ثم نترك الخليط مدة 10 دقائق ثم نكسر عليه حبات بيض ونقدم ساخنة  
مزينه بمعدنوس وليمون.





## شكشوكة باللحم وصلصة الطماطم

د 5 أشخاص. 20 دقيقة

### المقادير:

4 حبات صمغ كبير، فلفل  
من معدوس قليل من كسبر،  
فلفل من ثوم، ملح، فلفل كحل،  
250 غ لحم مفروم، زيت، ريحانة،  
خضار مرعي.

**التحضير:** نصف صمغ. وتحت في الحث، ويضاف الفلفل والخضار والمعدوس وكسبر والثوم ونصف  
مفروم، وزيت وريحانة. وتضعها تغطي فوق نار هادئة، مع إضافة كأس ماء.  
ومن جهة أخرى تأخذ اللحم وتبله بنفس الطريقة ثم تجعله كويرات صغيرة وتضعها في الصمغ وتترك تغطي  
مدة 20 دقيقة. وتقدم ساخنة.



## سنفونية البيض

د 7 أشخاص.

### المقادير:

12 بيضة، ملح، فلفل أسود،  
مبفوتين حل.

**التحضير:** تضع ماء في وعاء، (مقلية) نصف حل والملح وخرقة معي ثم تكسر ثلاث بيضات 100 ويزركها  
بصبي فوق نار هادئة حتى يرى أن صفار البيض قد غلف البيض كله، ترفعه من فوق نار  
من جهة أخرى تغطي باقي بيضات حديد في البردة مع الملح والمبفوتين ثم تضعها في صحن واسع، تسبق بيضتين  
وتقصعهما في مكعبات صغيرة ثم تشرها على البيضات المقلية وعددها 7 بيضات. أخيراً تزين بحبات سمن ثلاثه.  
يمكن أن تضيف صلصة الطماطم وهذا حسب الرغبة.



## شكشوكة الكرنب (الكرم)

د 5 أشخاص 25 دقيقة

المقادير:

نصف كرتب مفرومة خجول،  
ملح، رأس ثوم مفروم، فلفل  
كحلي، معقش صناعي، نصف  
كأس من زيت، نصف  
كأس ماء



**الحضار:** نصف كرتب مقطعة قطع صغيرة، ملح، معقش صناعي، نصف كأس ماء، (كمية كبرت)، نصف كأس  
زيت، حتى يخبز، ثم يصفى من الزيت.

تضع مقلاة على نار هادئة، مع وضع الماء والملح، وتقليب مع ملعقة لكرتب  
وحتى يكتسب لوناً ذهبياً ثم يصفى من الزيت، ويترك ليبرد.

ملاحظة: الطماطم الموزونة هي الطماطم الطازجة

## شكشوكة حميص بالفلفل المشوي

د 5 أشخاص 15 دقيقة

المقادير:

نصف كغ فلفل حلو، نصف  
كغ طماطم، 3 ملاعق فلفل  
حار، رأس ثوم، قليل من الملح،  
زيت، معقش



**الحضار:** نصف كغ فلفل حلو، نصف كغ طماطم، 3 ملاعق فلفل حار، رأس ثوم، قليل من الملح، زيت، معقش  
نصف كغ فلفل حلو، نصف كغ طماطم، 3 ملاعق فلفل حار، رأس ثوم، قليل من الملح، زيت، معقش  
نصف كغ فلفل حلو، نصف كغ طماطم، 3 ملاعق فلفل حار، رأس ثوم، قليل من الملح، زيت، معقش





## قالب السبانخ والفلفل

25 د 5 أشخاص.

المقادير:

سلق أو «سبانخ»، فلفل  
أحمر (حبو) وأصفر، وأحمر،  
مبج، ثوم، فلفل أسود،  
سمك، ربة، بصل، بيضتان.

**الحضرة** سلق وفلفل أحمر من مسطحات ٥ دجاجات و١٠ دجاجات مسلوقة و١٠ دجاجات مسلوقة  
على دجاج في ١٠ دجاج مسلوقة و١٠ دجاج مسلوقة و١٠ دجاج مسلوقة و١٠ دجاج مسلوقة  
على دجاج مسلوقة و١٠ دجاج مسلوقة و١٠ دجاج مسلوقة و١٠ دجاج مسلوقة



## فلفل أحمر باللحم المفروم

20 د 4 أشخاص.

المقادير:

بصل فلفل أحمر، 3 حب  
بصل، رأس ثوم، 4 حب  
صماصم، 100 غ لحم  
مفروم، 3 بيضات، ونصف  
كأس زيت.

**الحضرة** قطع بصل على شكل حبات و١٠ دجاج في ١٠ دجاج مسلوقة و١٠ دجاج مسلوقة  
هذه حتى ١٠ دجاج مسلوقة و١٠ دجاج مسلوقة و١٠ دجاج مسلوقة و١٠ دجاج مسلوقة  
١٠ دجاج مسلوقة و١٠ دجاج مسلوقة و١٠ دجاج مسلوقة و١٠ دجاج مسلوقة  
١٠ دجاج مسلوقة و١٠ دجاج مسلوقة و١٠ دجاج مسلوقة و١٠ دجاج مسلوقة



## طورطا بالسلق

المقادير:

2 كع مسق، 6  
أوراق من الحصة، 4  
بيضات، 100 ح الح  
مفروم، 50 ع ريدة، ميل من  
سج والصعل لأسود ونريتون  
والكمون والثوم.

**الحضير:** صاع سلق مع الماء والملح على النار حتى يطهى جيدًا ثم نصفيه ونسرع منه الماء. ثم نفرم البصل والثوم ونضيف إليه الزيت حتى يذبل (في الخلاقة) ثم نصيف اللحم المفروم والملح والفلفل الأسود والكمون حتى يطهى ويرفعه من فوق النار. ومن جهة أخرى ندهن قالب الفرن بصح 3 أوراق من الحصة ثم صاع السلق ثم الصعل واللحم ثم نصفي 3 أوراق أخرى نضعها عليها جيدًا ونندحهم الفرن حتى يتحمر ويطهى تدهن وتقدم ساخنة.

هذا الطبق من الوجبات الطورطا الشهيرة التي لا تفتقر

## بادنجان بالبيض

ل 4 أشخاص. (دقيقة)

المقادير:

حبتين بادنجان، حبتين  
طماطم، رأس ثوم، ملعقة  
معدنوس طري، 8 بيضات،  
مذج، فلفل أسود، كأس  
ونصف من الزيت.

**الحضير:** نغسل البادنجان ونقطعه على شكل حلقات وننحده بمذج حشر ونتركه جانباً لمدة ساعة حتى يجرح منه الماء ثم نغليه من الجهتين بقصع الطماطم على شكل حلقات ثم نفرم الثوم ونضع الطماطم في الخلاقة ونضيف الثوم ونعفقه معدنوس ونسحب ورش عليها الصعل الأسود ونحصد الكن ثم نصيف بادنجان مغلي مع الخبط حتى يصهى جيداً ثم نحقق 8 بيضات ونصب على الخليط ثم نقدمها كوجبة كاملة.







## بطاطا باذنجان

35 دقيقة لـ 5 أشخاص

المقادير:

كع بصصا، نصف كع  
بادنجان، نصف ملعقة ملح كبيرة،  
نصف ملعقة فلفل أحمر صغيرة،  
رأس ثوم مفروم، رأس فلفل حار، 4  
حبات طماطم كبيرة، 4 ملاعق  
زيت

**التحضير:** نغسل البصل ونقطعها قطع صغيرة، ونقطع الباذنجان ثم نضع كل في قدر ونضيف ثوم  
مفروم وملح وزيت ونقلب ونتركه فوق نار متوسطة مدة 5 دقائق حتى تنضج ثم نضيف البصل حتى نغلي  
البصل ثم نضعه نغلي مدة 30 دقيقة، نعد صلح البطاطا والبدنجان ونضيف إليهما الصماصم طبعاً بعد تقشيرها  
ونضعها ونتركها فوق نار حتى يتحترق المرق. نقدم ساحة مع تزيينها بالكسبر



## بطاطا حمراء (بالمرق)

30 دقيقة لـ 5 أشخاص

المقادير:

1 كع بطاطا، 250 غ لحم  
دجاج، نصف ملعقة ملح، نصف  
ملعقة صغيرة فلفل أحمر، حبة  
بصل كبيرة، قليل من الزيت،  
ملعقتين طماطم + حبتين صماصم،  
ثم الكسبر، الثوم.

**التحضير:** نصف اللحم ونغسله ونضعه في القدر، ثم نضيف له بصل نهشم  
و ثوم مفروم وملح والفلفل والزيت وحبات الطماطم المفرومة وشرك الكل فوق نار مدة 5 دقائق حتى نغلي بعد ذلك  
نرفق بثرماء، وعندما يصبح لحمنا متوسطاً ثم نضع البطاطا، نبي قطع كبيرة ونضيفها بقدر مع صوصه ماء  
والطماطم، ثم نتركها لمدة 15 دقيقة. نقدم ساحة مع رش الكسبر.





## المقادير

[illegible]

## المقادير

[illegible]



## بطاطا محشية

ل 5 أشخاص



المقادير

حليب كعج حو منقوع، ٦٠٠ غ  
حو مفروم، ١ كعج مقادير، ١  
بصل، ١، ملح، ١، فلفل أخضر، ١  
معدوس، ١، ماعضي، ١، زبد شدة  
معدوس، ١



**الخطوات**  
١- نغسل البطاطا ونقطعها إلى مكعبات صغيرة.  
٢- نضع البطاطا في قدر مع الماء ونغليها لمدة ١٥ دقيقة.  
٣- نغسل البصل ونقطعها إلى مكعبات صغيرة.  
٤- نغسل الفلفل الأخضر ونقطعها إلى مكعبات صغيرة.  
٥- نغسل المعدوس ونقطعها إلى مكعبات صغيرة.  
٦- نغسل الماعضي ونقطعها إلى مكعبات صغيرة.  
٧- نغسل الزبد ونقطعها إلى مكعبات صغيرة.  
٨- نغسل المعدوس ونقطعها إلى مكعبات صغيرة.

مقادير البطاطا المحشية

## بطاطا مفرومة (بيري)

ل 5 أشخاص



المقادير

١- ٦٠٠ غ حو حو منقوع، ٦٠٠ غ  
٢- ٦٠٠ غ حو حو منقوع، ٦٠٠ غ  
٣- ٦٠٠ غ حو حو منقوع، ٦٠٠ غ  
٤- ٦٠٠ غ حو حو منقوع، ٦٠٠ غ  
٥- ٦٠٠ غ حو حو منقوع، ٦٠٠ غ  
٦- ٦٠٠ غ حو حو منقوع، ٦٠٠ غ  
٧- ٦٠٠ غ حو حو منقوع، ٦٠٠ غ  
٨- ٦٠٠ غ حو حو منقوع، ٦٠٠ غ



**الخطوات**  
١- نغسل البطاطا ونقطعها إلى مكعبات صغيرة.  
٢- نضع البطاطا في قدر مع الماء ونغليها لمدة ١٥ دقيقة.  
٣- نغسل البصل ونقطعها إلى مكعبات صغيرة.  
٤- نغسل الفلفل الأخضر ونقطعها إلى مكعبات صغيرة.  
٥- نغسل المعدوس ونقطعها إلى مكعبات صغيرة.  
٦- نغسل الماعضي ونقطعها إلى مكعبات صغيرة.  
٧- نغسل الزبد ونقطعها إلى مكعبات صغيرة.  
٨- نغسل المعدوس ونقطعها إلى مكعبات صغيرة.



## بطاطا روطي

ل 5 أشخاص



المقادير:

نصف كعج حد أبيض، حبة بصل،  
رأس ثوم، نصف ملعقة ملح كبيرة،  
نصف ملعقة صبر أسود، ملعقة  
كبيرة زبدة، قليل من الزعفران،  
نصف كعج بطاطا، حبة ليمون،  
بيضة، معدنوس.

**الخطوة الأولى:** نصف كعج حد أبيض ونقصعه ونغمره عليه البصل والثوم، ثم نصيف القفل والملح والزبدة والزعفران  
ونترك الكعج يتقلّى لمدة 10 دقائق فوق نار متوسطة، ثم نغرق بحوالي أربعة (4) كؤوس من الماء، ونتركه لتصبى مدة  
20 دقيقة.

ومن جهة أخرى نأخذ البطاطا ونقشرها ثم نقطعها ونضعها إلى أراج غليظة ثم نغيب في الزيت حتى تحمر ونصيفها  
في قدر مع إضافة كأس من ماء ونتركها 10 دقائق أخرى فوق نار حتى يتحترق، ثم نخرج صفاً بيضة  
وعصير الليمون والمعدنوس المقطع، ونصب الخليط على الزرق ونقدم ساخنة ومزينة بأوراق الليمون.

(نصيف البطاطا مع الزبدة والملح والزعفران)

## بطاطا موسلين

ل 4 أشخاص



المقادير:

12 كغ بطاطا، قليل من  
الزبدة، قليل من الحليب، ملح،  
حصى.

**الخطوة الأولى:** نصف صفاً ونقشرها ونقطعها إلى أحزاء ونصفي مع الماء والطح، ثم نصفي من الماء، ونغمره بقرموز  
ونصيف لها زبدة وسفينة بالحليب حتى تنهي ونصيح رطبة مع إضافة الحصى والطحيط باستمرار ثم نصيح الخليط في  
حمام ماري (Bain Marie) مع التحريك حتى يصبح مثل الكعكة، ونقدم دافئة.





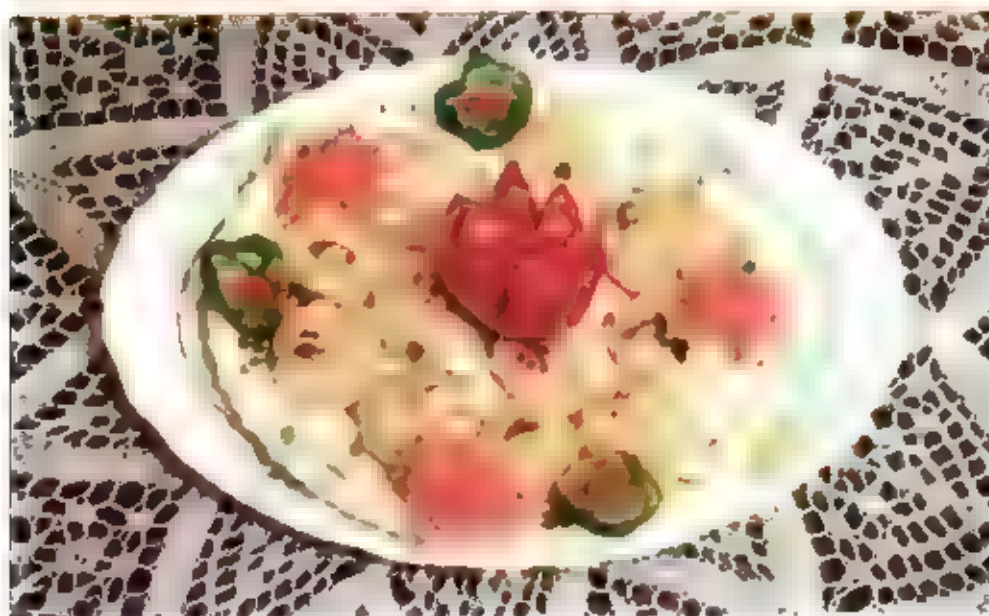
## بطاطا باللحم في الفرن

ل 6 أشخاص

المقادير:

1 كغ بطاطا، 1/2 كغ لحم، ملح، فلفل أسود، كأس زيت، حبات ثوم.

**الطبخ:** غسر البطاطا ونصفها ونضعها في قالب رطحي على شكل دائري حنقات حنقات، ثم نرشها بالملح والفلفل وحب الثوم دون أن نغمسها بأحد قصعة ملح ونضعها في الفرن لاسود ونضعها فوق القدر وندخل بغطاء في فرن وندلي نكور حرارية قوية بعد ما نتركها نضوي مدة 10 دقيقة حتى نخرج «ونقدم كوجبة رسمية».



## بطاطا مرحية في الفرن

ل 4 أشخاص



المقادير:

1/2 كغ بطاطا، ملح، 1/2 كأس حليب، 4 صفار بيض، فلفل أسود، حن.

**الطبخ:** غس البطاطا ونضعها في الفرن لاسود ونضعها فوق القدر وندخل بغطاء في فرن وندلي نكور حرارية قوية بعد ما نتركها نضوي مدة 10 دقيقة حتى نخرج «ونقدم كوجبة رسمية».









## لاموسكة بالكوسة «الجريوات»

ل 6 أشخاص



### المقادير:

رطل كوسة (جريوات) نصف  
حبة بصل، حبة طماطم مطهية،  
حبة طماطم طازجة مقطعة، ملح،  
فلفل أسود حلو مفروم.

**الحضير:** شحم خنزير مقطع في مكعبات صغيرة، ثم يضاف إليه زيت الزيتون، ثم يضاف إليه البصل المفروم، ثم يضاف إليه الكوسة (جريوات) المقطعة، ثم يضاف إليه الملح والفلفل الأسود، ثم يضاف إليه الطماطم المطهية، ثم يضاف إليه الطماطم الطازجة المقطعة، ثم يضاف إليه الفلفل الأسود الحلو المفروم، ثم يضاف إليه الزيت.



## كوسة (جريوات) بالمرق أبيض

ل 5 أشخاص

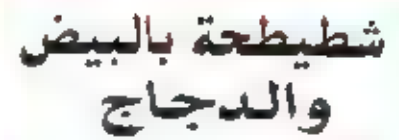


### المقادير:

400 غ لحم دجاج، 1 كغ  
كوسة، ملعقة صغيرة من الملح،  
نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود،  
ملعقة كبيرة من البصل، ملعقة  
كبيرة فريسة، فرفة، حبة بصل،  
فصوص ثوم، زيت للقلي.

**الحضير:** يقطع اللحم ويغسله، ثم يقطع في مكعبات صغيرة، ثم يضاف إليه الملح والفلفل الأسود، ثم يضاف إليه البصل، ثم يضاف إليه الثوم، ثم يضاف إليه الزيت. ثم يضاف إليه الكوسة المقطعة، ثم يضاف إليه الفريسة، ثم يضاف إليه الفرفة، ثم يضاف إليه البصل، ثم يضاف إليه الثوم، ثم يضاف إليه الزيت. ثم يضاف إليه الكوسة المقطعة، ثم يضاف إليه الفريسة، ثم يضاف إليه الفرفة، ثم يضاف إليه البصل، ثم يضاف إليه الثوم، ثم يضاف إليه الزيت.





نصف دجاجة، 5 بيضات، حبة  
بصل، رأس ثوم، قليل من الملح،  
و قليل من البصل، حبة ليمون،  
معدوس، منعقطين سمك.

## شطيطحة حمراء



6 بيضات، نصف كلف دجاج،  
نصف ملعقة ملح كبيرة، ملعقة  
صغيرة فلفل أسود، معقتين طماطم  
مصبرة، ملعقة زبدة، حبة بصل،  
رأس ثوم، كسبر، 100 غ زبدة.

**الحصير** يقطع رجاح بعد تصينه ويوضع في حمار الضهي وخصيف به حصص و يوم مفروم من ورمه و... و يقطع  
و يصفى و يصفى و يصفى... ثم بعد ذلك تفرق حمار - 4 كؤوس من ماء و تتركه بظهي فوق  
في متوسطه مدة 30 دقيقة و بعد تصحيح تركتها جانباً، تأخذ مثلاً صاع فيها (10) غ رinde مع أربع ملاعق مرق و تكسر  
عليه يصفى حتى يصفى و يصفى و يصفى في الصحن و يصب عليها مرق و يقدم مع كسبر





## شطيطحة بالمرق الأبيض

٤٥ دقيقة  
ل 5 أشخاص

### المقادير:

دجاجة صغيرة، نصف ملعقة كبيرة ملح، نصف ملعقة صغيرة فلفل أبيض، رأس ثوم، حبة بصل، ملعقة ريدة، قليل من الخبز مارجي، بيضتين، حبة ليمون، كأس زيت، قرص فلفل، معدوس.

**التحضير:** تقطع اللحم، وتضع في قدر وتغمر عليه البصل، والثوم، ويضاف له ملح، والفلفل والريدة، ثم تصب حذر فوق الموقد لتغلي مدة 10 دقائق، ثم تترك حتى لا يكون من ماء وتركها لتصبح مدة 30 دقيقة، وعند يصبح اللحم نصفه من المرق، ونعصره في مارجي البيض ثم نعصره في خبز مارجي، ونقويه في زيت، وعند انتهاء عملية يصف اللحم في صحن ويصب عليه المرق، ويقدم مزين بالليمون والمعدوس مقطوع.



## شطيطحة بلحم الرأس

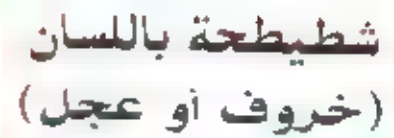
٤٥ دقيقة  
ل 5 أشخاص

### المقادير:

رأس خروف متوسط، حبة بصل، قليل من الفلفل، بصل، ثوم، ملح، خبز طماطم، زائد ملعقة طماطم مصبرة، 3 ملاعق زيت.

**التحضير:** نأخذ رأس خروف شوية فوق النار ثم نصفه من الخريف نطبخه جيداً. ثم يقصع ويوضع في قدر مع ماء وملح ويرك فوق النار حتى يصبح، ثم نصفه من الماء، ونسرح منه العظم. وبعد نرج نعصر نقصع لحم الرأس في قطع صغيرة، ثم نضعها في قدر وتغمر فوقها بصل والثوم والطحاطبة والفلفل ونضيف لها كسك ملح وزيت، ويرك لكل ينقي مدة 5 دقائق ثم نمرقه بكأسين ونصف ماء، وتركها فوق النار حتى مدة 15 دقيقة مع إضافة ملعقة طماطم مشوية، وهي جاهزة لا بد أن يكون المرق متساوياً مع كمية اللحم ويقدم لحم رأس مزين بالكسكس.





## المقادير :

بما أن الحروف كالماء، حتى يطامص.  
 قليل من الملح، قليل من الخل،  
 قليل من ريت، قليل من الربيذة،  
 رعترا، قليل من الزيتون، وملعقة  
 صمغهم معصرة، (100) غ لحم مرحي

1

Two Sports 4



المقادير

[illegible]

۱۰۸

## الحضر

[illegible]





## شربة خضر مفرومة

ل 5 أشخاص.

المقادير:

رأس كرفس 250 غ، بطاطا،  
و 100 غ بصويا حصرة (رايقو)،  
100 غ جزر، 100 غ كوسة  
(حريوات)، 4 رؤوس كرث، قليل  
من الكرنب، كسبر، ملح، نصف  
كأس زيت، فلفل أسود، ملعقة  
كبيروت حماصة مفرومة، حبة بصل،  
رأس ثوم، خبث حماصة كبيرة.

**تحضير:** ضاع - سلق في قدر وغطاء على بصل، و 500 مل ماء و 100 مل زيت في قدر  
في قدر مغطى دقات، ثم نترك حتى لا نكسر ماء، ثم نضيف حبة بصل  
في قدر مغطى و نضعه في قدر حتى مدة 10 دقائق، بعد ذلك نضيف ماء مغطى و نضرب مع  
خبث من حماصة و نضعه في قدر حتى مدة 10 دقائق، ثم نغمر شقيقة جميع حبات الخضار  
ونفرد لها وهي محتصة، ثم نرجعها إلى قدر مع زيت و نضعه مغطى و نتركه.



## شربة بيضاء

ل 5 أشخاص.

المقادير:

نصف كعج حمة، نصف ملعقة  
ملح كبيرة، نصف ملعقة صغيرة  
فلفل أبيض، نصف ملعقة زبدة، حبة  
بصل كبيرة، 100 غ خم مفروم،  
فلس من برعمان، 100 غ دويضة،  
معدنوس قليل من دقيق فريك  
رصب (دقيق)، أيسون.

**تحضير:** نضع الملح و نضعه في قدر، و نغمر على بصل، و نصف به  
زبد و ملح و نضعه في قدر حتى مدة 10 دقائق، ثم نترك حتى  
مع إضافة قليل من دقيق فريك، و نضعه في قدر حتى مدة 10 دقائق، ثم نغمر  
عندما نصل فيه نغمره و نضعه في قدر حتى مدة 10 دقائق، ثم نغمر  
عندما نصل فيه نغمره و نضعه في قدر حتى مدة 10 دقائق، ثم نغمر

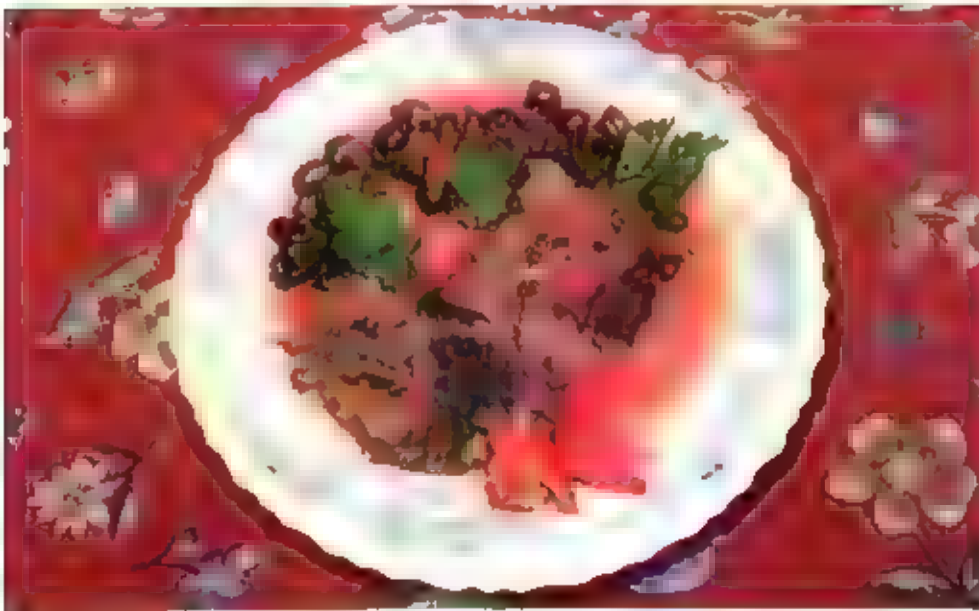


## شطيطحة باللسان (خروف او عجل)

ل 5 أشخاص.

المقادير

لسان خروف أو عجل، خبز صلب،  
فلفل من ملح، فلفل من شحم،  
فلفل من ماء، فلفل من زبد،  
عسل، فلفل من زبد، وسمكة  
طماطم مصفرة، 100 غ لحم مرعي.



الحضرة

تقطع اللحم من خروف أو عجل و توضع في ماء مع ... و تحلى بالملح و الفلفل ...  
... و تحلى بالملح و الفلفل ... و تحلى بالملح و الفلفل ...  
... و تحلى بالملح و الفلفل ... و تحلى بالملح و الفلفل ...  
... و تحلى بالملح و الفلفل ... و تحلى بالملح و الفلفل ...  
... و تحلى بالملح و الفلفل ... و تحلى بالملح و الفلفل ...

## شربة دجاج

ل 5 أشخاص.

المقادير

200 غ لحم دجاج صدر،  
رأس كراث (البورو)، حبة حمر،  
حبة بصل، 90 غ فشة (كريم  
فريش) صغار بيضة، قليل من ملح،  
قليل من العسل، 10 غ زبد، سمكة  
(مرعي).



الحضرة

تقطع اللحم من دجاج و توضع في ماء مع ... و تحلى بالملح و الفلفل ...  
... و تحلى بالملح و الفلفل ... و تحلى بالملح و الفلفل ...  
... و تحلى بالملح و الفلفل ... و تحلى بالملح و الفلفل ...  
... و تحلى بالملح و الفلفل ... و تحلى بالملح و الفلفل ...  
... و تحلى بالملح و الفلفل ... و تحلى بالملح و الفلفل ...



## شربة بالفريك

د 5 أشخاص



المقادير:

نصف كعج حبه حروف، حبة  
بصل، كأس فريك، نصف ملعقة  
كبيرة ملح، ملعقة صغيرة فلفل  
أسود، 4 ملاعق زيت كرفس  
وثلاثة ملاعق صلصة كسبر.



**الطبخ:** يقطع البصل ويصفى من الماء. يسخن الزيت في قدر على نار متوسطة. يضاف البصل ويقلب حتى يذبل. يضاف الفريك ويقلب حتى يمتزج. يضاف الحبوب ويقلب حتى يمتزج. يضاف الملح والفلفل الأسود ويقلب حتى يمتزج. يضاف الزيت ويقلب حتى يمتزج. يضاف الصلصة ويقلب حتى يمتزج. يترك على نار متوسطة حتى يغلي. يترك على نار منخفضة حتى يثخن. يضاف الحبوب ويقلب حتى يمتزج. يترك على نار منخفضة حتى يثخن. يضاف الحبوب ويقلب حتى يمتزج. يترك على نار منخفضة حتى يثخن.

## جاري (شربة) أحمر

د 5 أشخاص



المقادير:

300 غ لحم دجاج، ملعقتين  
زيت، كأس دويشة، نصف ملعقة  
كبيرة ملح، ونصف ملعقة صغيرة  
فلفل أسود، حبة بصل، ملعقتين  
ونصف طماطم، قليل من  
بكر، وكرفس.



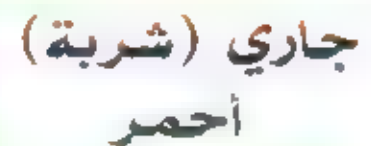
**الطبخ:** يقطع اللحم ويصفى من الماء. يسخن الزيت في قدر على نار متوسطة. يضاف اللحم ويقلب حتى يذبل. يضاف البصل ويقلب حتى يذبل. يضاف الدويشة ويقلب حتى يمتزج. يضاف الملح والفلفل الأسود ويقلب حتى يمتزج. يضاف الطماطم ويقلب حتى يمتزج. يترك على نار متوسطة حتى يغلي. يترك على نار منخفضة حتى يثخن. يضاف البكر والكرفس ويقلب حتى يمتزج. يترك على نار منخفضة حتى يثخن.





نصف كعج حبه حروف، حبة  
بصل، كأس فريش، نصف ملعقة  
كبيرة ملح، ملعقة صغيرة فلفل  
أسود، 4 ملاعق زيت. كرفس  
و 2 ملاعق ملاعق صمغية. كسب

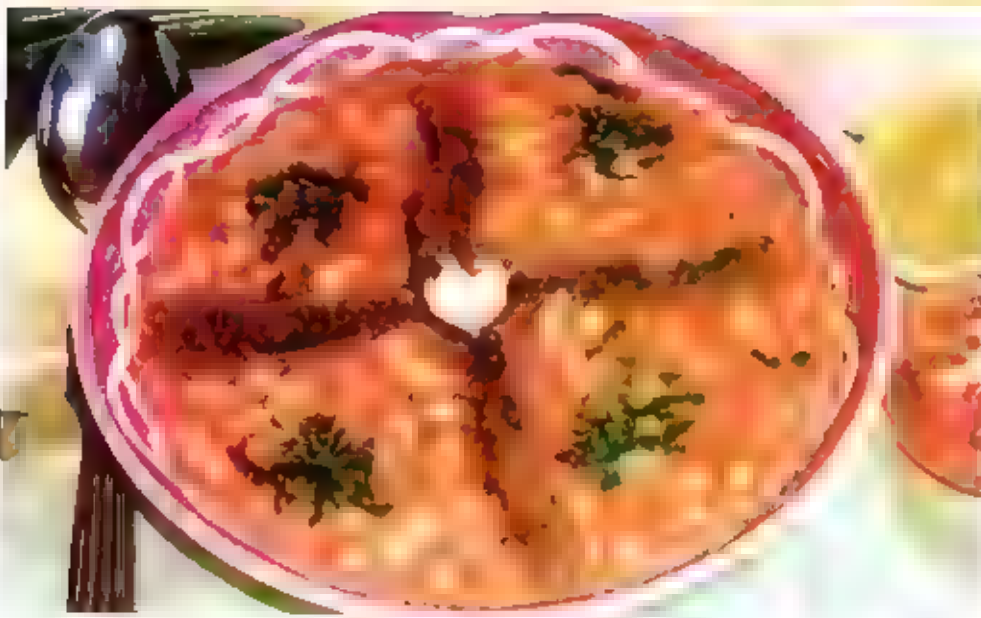
Figure 4. The effect of the initial concentration of the monomer on the polymerization of  $\alpha$ -methylstyrene initiated by  $\text{SnCl}_4$  in  $\text{CH}_2\text{Cl}_2$  at  $-78^\circ\text{C}$ . The reaction time was 10 min. The concentration of the initiator was  $1.0 \times 10^{-2} \text{ mol/L}$ . The concentration of the monomer was  $0.1 \text{ mol/L}$ .



300 غ لحم دجاج، ملعقتين  
زيت، كأس دويقة، نصف ملعقة  
كبيرة ملح، ونصف ملعقة صغيرة  
لبن أسود، حبة بصل، ملعقة  
ونصف طماطم، قليل من  
بكمبر، وكرفس.

[illegible]





## لوبياء بالمرقاز

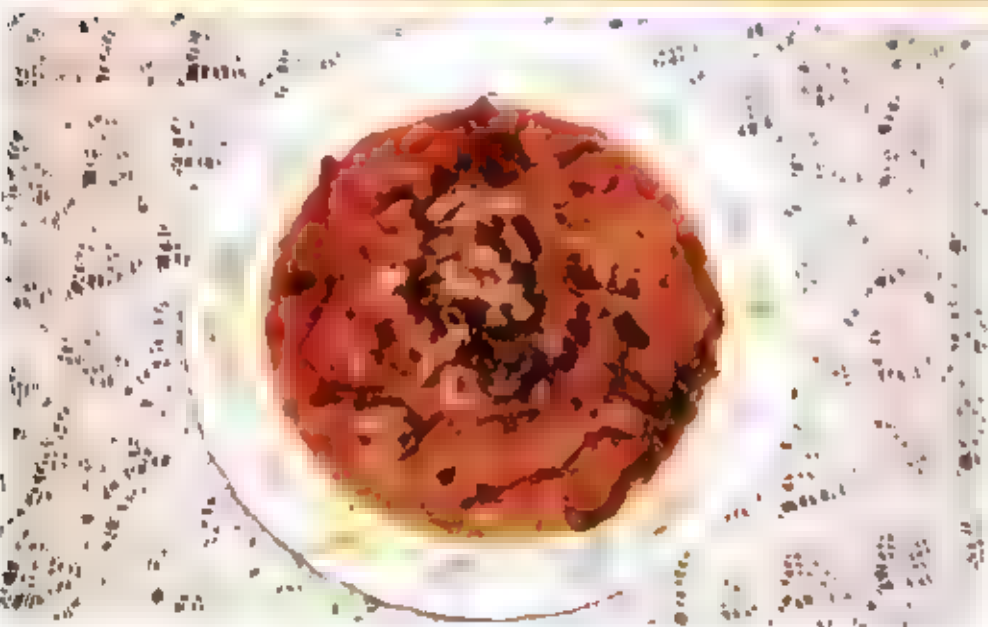
ل 5 أشخاص

المقادير:

250 غ لوبياء جافة، 250 غ  
مرقاز، حبة بصل، فصوص ثوم،  
بصل الأسود، ملح، معقش  
صالح، رأس حار، كسبر.

**التحضير:** نغسل البقول ونغسلها في قدر مع ماء فوق نار قوية ونتركها تطهى مدة 30 دقيقة ثم نغرم عليها بصل  
و ثوم، ونضيف إليها المعقش الحار والملح والمرقاز والبصل الأسود الصالح مع صافنة كأس من ماء، ونتركها تنضج  
مدة 20 دقيقة حتى يتحضر المرق.

وتقدم مزينة بالبصل.



## لوبياء بالكوارع

ل 5 أشخاص

المقادير:

محضر (كزح) بصل، 300 غ  
لوبياء جافة، نصف معقش كبيرة  
ملح، نصف معقش صغيرة بصل  
كحل، معقش صالح، حبة  
بصل، فصوص ثوم، كسبر.

**التحضير:** نأخذ (كزح) بصل ونحرقه فوق نار هادئة ثم نرفع حرقه ونسكب عليه ماء ثم نغسله ونضعه في  
قدر ونغرم عليه بصل والثوم، ونضيف لوبياء الأسود ونعرق بصل من ماء، ونتركه يتسوى مدة 45 دقيقة  
حتى تطهى اللوبياء ثم نضيف الملح والطماطم ونتركها فوق النار مدة 15 دقيقة حتى يتحضر. وقد كان مرق لوبياء  
سليط صافنة كأس من ماء، ويمكن سلق لوبياء وحدها والمرق وحده. وتقدم مزينة بالبصل.





## جلبانة حمراء

5 أشخاص

المقادير:

2 كعج جلبانة، نصف كعج  
بصل، رأس ثوم، ملعقتين طماطم  
مصرة، نصف ملعقة كبيرة ملح،  
نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود،  
رأس فلفل حار، نصف كأس زيت.

**التحضير:** نضع البصل والثوم في إناء مع الزيت ونقلبهم على نار متوسطة حتى يذبلوا. نضيف الطماطم ونقلبهم لمدة 5 دقائق. نضيف البصل المصروا ونقلبهم لمدة 10 دقائق حتى يتحضر المزيج.

نقدم الجلبانة مع الصلصة.



## جلبانة بالقرنوب

5 أشخاص

المقادير:

نصف كعج قرنوب، 1 كعج  
جلبانة، نصف ملعقة ملح، نصف  
ملعقة صغيرة فلفل أحمر، نصف  
كأس زيت، رأس ثوم، ملعقتين  
طماطم، كسبر.

**التحضير:** نضع الجلبانة في إناء مع الزيت ونقلبهم على نار متوسطة حتى يذبلوا. نضيف الطماطم ونقلبهم لمدة 5 دقائق. نضيف القرنوب ونقلبهم لمدة 10 دقائق حتى يتحضر المزيج.

ومن جهة ثانية نقشر القرنوب ونضعه ونضيفه إلى الجلبانة ونقلبهم مع الصلصة لمدة 10 دقائق حتى يتحضر.

ونقدم مزينة بكسبر.

ملاحظة: نستطيع الاستعانة بالقرنوب





## البازلاء (جلبانة) بالمرق الأبيض

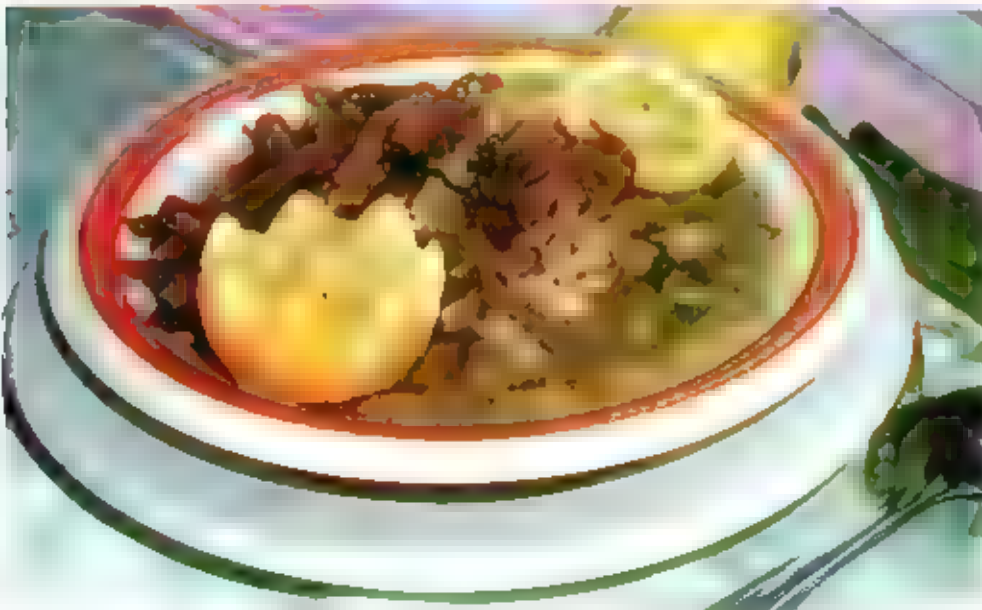
50  
دولة

5 أشخاص

المقادير:

1 كجم حبوب، 1 لتر  
حليب، نصف كجم فلفل، نصف  
معلقة كبيرة ملح، معلقة صغيرة  
فلفل أحمر، حبة فلفل، 1  
رأس فلفل من راسه، معلقة  
صغيرة زيتون

**التحضير:** ينقع الحبوب في ماء بارد لمدة 12 ساعة، ثم يغسلها ويغليها في ماء بارد مع 1 لتر حليب و 1/2 كجم فلفل و 1/2 معلقة ملح و 1 معلقة صغيرة زيتون و 1 رأس فلفل من راسه و 1 معلقة صغيرة زيتون. يغلي المزيج على نار هادئة لمدة 1.5 ساعة حتى ينضج الحبوب. يصفى المزيج ويترك ليبرد. يضاف 1 لتر حليب و 1/2 كجم فلفل و 1/2 معلقة ملح و 1 معلقة صغيرة زيتون و 1 رأس فلفل من راسه و 1 معلقة صغيرة زيتون. يغلي المزيج على نار هادئة لمدة 1.5 ساعة حتى ينضج الحبوب. يصفى المزيج ويترك ليبرد.



## الفاصوليا الخضراء (زليثو) بالمرق الأبيض

40  
دولة

5 أشخاص

المقادير:

1 كجم فاصوليا (زليثو)، 500 غ لحم  
أحمر أو أبيض، نصف معلقة  
كبيرة ملح، نصف معلقة صغيرة  
فلفل أسود، حبة فلفل كبيرة،  
رأس ثوم صغير، بيضة، حبة  
ليمون، معلقة صغيرة فلفل من راسه

**التحضير:** ينقع الحبوب في ماء بارد لمدة 12 ساعة، ثم يغسلها ويغليها في ماء بارد مع 1 لتر حليب و 1/2 كجم فلفل و 1/2 معلقة ملح و 1 معلقة صغيرة زيتون و 1 رأس فلفل من راسه و 1 معلقة صغيرة زيتون. يغلي المزيج على نار هادئة لمدة 1.5 ساعة حتى ينضج الحبوب. يصفى المزيج ويترك ليبرد. يضاف 1 لتر حليب و 1/2 كجم فلفل و 1/2 معلقة ملح و 1 معلقة صغيرة زيتون و 1 رأس فلفل من راسه و 1 معلقة صغيرة زيتون. يغلي المزيج على نار هادئة لمدة 1.5 ساعة حتى ينضج الحبوب. يصفى المزيج ويترك ليبرد.





## الفاصوليا الخضراء (زليشو) بالمرق الأحمر

لـ 5 أشخاص

50  
دقيقة

### المقادير

اكعب فصوليا (زليشو) 290 غ  
حمص، حبة بصل، فلفل من  
شود، فلفل كحل، ملح،  
بصل كس ريت، 4 حبات  
صاعص، كس

**الخطوات**  
1- غسل الفاصوليا وغسلها في ماء بارد.  
2- تقطيع البصل والفلفل الكحل والفلفل الشود إلى مكعبات صغيرة.  
3- تسخين الزيت في قدر على نار متوسطة.  
4- إضافة البصل والفلفل الكحل والفلفل الشود إلى القدر وتقليبهم.  
5- إضافة الفاصوليا إلى القدر وتقليبها مع الخضروات.  
6- إضافة الملح والبصل كس ريت والصاعص إلى القدر.  
7- غلي المزيج على نار متوسطة لمدة 15 دقيقة.  
8- تقديم الفاصوليا مع الصاعص.



## كرناب (الكرم) بالمرق الأحمر

لـ 5 أشخاص

50  
دقيقة

### المقادير

700 غ لحم، رأس كرناب  
صغير، معقلى صاعص  
مصفى، نصف معقلى كس  
ملح، نصف معقلى صغير  
فلفل شود، حبة بصل، 4  
ملاعق زيت، رأس فلفل  
حار، كس

**الخطوات**  
1- تقطيع اللحم إلى مكعبات صغيرة.  
2- تقطيع رأس الكرناب إلى مكعبات صغيرة.  
3- تسخين الزيت في قدر على نار متوسطة.  
4- إضافة اللحم إلى القدر وتقليبهم.  
5- إضافة رأس الكرناب إلى القدر وتقليبهم.  
6- إضافة الملح والبصل كس ريت والصاعص إلى القدر.  
7- غلي المزيج على نار متوسطة لمدة 15 دقيقة.  
8- تقديم الكرناب مع الصاعص.



## القرنبيط (بروكلو) بالمرق الأحمر

ل 5 أشخاص

المقادير:

رأس قرنبيط (بروكلو) متوسط،  
4 حبات حبه صلب، حبة فلفل،  
من يوم، نصف كأس ماء،  
فلفل من ملح، من فلفل من  
فلفل أسود، بصل، فلفل  
من بصل، فلفل من بصل  
من بصل



**تحضير:** في وعاء عميق، نضع رأس القرنبيط المقطع إلى قطع متوسطة الحجم، 4 حبات حبه صلب، حبة فلفل، من يوم، نصف كأس ماء، فلفل من ملح، من فلفل من فلفل أسود، بصل، فلفل من بصل، فلفل من بصل. نضع الخليط في الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 45 دقيقة. نخرج الخليط من الفرن ونضعه في وعاء التقديم. نزينه بالبصل المفروم.

## فول أخضر بالمرق الأحمر

ل 4 أشخاص

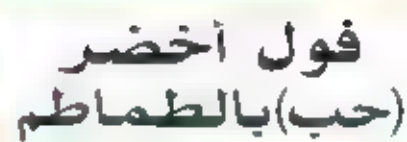
المقادير:

كوب فول أخضر،  
نصف كوب حبه صلب، حبة  
رأس يوم، نصف ملعقة كبيرة  
من ملح، نصف ملعقة صغيرة  
فلفل كحل، نصف كأس  
من بصل، فلفل من بصل  
من بصل



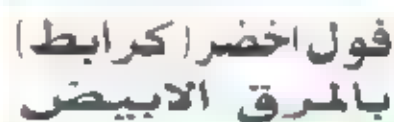
**تحضير:** في وعاء عميق، نضع كوب فول أخضر، نصف كوب حبه صلب، حبة رأس يوم، نصف ملعقة كبيرة من ملح، نصف ملعقة صغيرة فلفل كحل، نصف كأس من بصل، فلفل من بصل، فلفل من بصل. نضع الخليط في الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 45 دقيقة. نخرج الخليط من الفرن ونضعه في وعاء التقديم. نزينه بالبصل المفروم.





## المقادير

۱. کعب قوس حصہ (حب).  
نصف، اس ثوبہ، فضل کعب.  
مربع، ب. ؟ حب حب حب حب.

[illegible]

## المقادير

[illegible][illegible]





## الخرشوف (قرون)

محشي

ل 5 أشخاص.

50  
دقيقة

المقادير:

2 كغ قرون، 300 غ لحم  
مرحى، 500 غ لحم مقطع، حبتين  
بصل، ملعقة ملح، نصف ملعقة  
صغيرة لبصل أسود، معلقتين زيت،  
بيضة، معدوس ونصف ملعقة  
شواء صغيرة.

**التحضير:** شحم اللحم مقطع في نصف ويطبخ في ماء مع ملح و 10 دقائق، ثم يصفى بالماء و يترك حتى يبرد. البصل يقطع في نصف و يطبخ في ماء مع ملح و 10 دقائق.

ثم يصفى بالماء و يترك حتى يبرد. اللحم المرعى يقطع في نصف و يطبخ في ماء مع ملح و 10 دقائق. اللحم المقطع يقطع في نصف و يطبخ في ماء مع ملح و 10 دقائق. اللحم المقطع يقطع في نصف و يطبخ في ماء مع ملح و 10 دقائق.



## قرون محشي بالبطاطا

ل 5 أشخاص.

20  
دقيقة

المقادير:

2 بصل مسلوقة، 2  
حبات قرون مطبوخة، 2 حبات  
بطاطا مسلوقة، قليل من المايونيز،  
مقطع، حبات جمبري (كروقات).

**التحضير:** البصل يقطع في نصف و يطبخ في ماء مع ملح و 10 دقائق. البطاطا يقطع في نصف و يطبخ في ماء مع ملح و 10 دقائق. البطاطا يقطع في نصف و يطبخ في ماء مع ملح و 10 دقائق. البطاطا يقطع في نصف و يطبخ في ماء مع ملح و 10 دقائق.





## طماطم محشية

ل 5 أشخاص

20 دقيقة

### المقادير

1 كغ صماغم من نوع  
حييا، 300 غ لحم مفروم، 1  
لوز، حبة بصل، نصف ملعقة ملح  
أسود، نصف ملعقة فلفل أسود  
صغير، 1 كأس زيت، فلفل من  
الزهر، 1 ملعقة معجون، 1 ملعقة

**التحضير** نغسل صماغم ونغسل اللحم، البصل، الفلفل، الملح، الزيت، المعجون، الفلفل من الزهر، 1 ملعقة معجون، 1 ملعقة  
نضع اللحم المفروم في وعاء ونضيف عليه اللحم، البصل، الفلفل، الملح، الزيت، المعجون، الفلفل من الزهر، 1 ملعقة معجون، 1 ملعقة  
نضع اللحم المفروم في وعاء ونضيف عليه اللحم، البصل، الفلفل، الملح، الزيت، المعجون، الفلفل من الزهر، 1 ملعقة معجون، 1 ملعقة  
نضع اللحم المفروم في وعاء ونضيف عليه اللحم، البصل، الفلفل، الملح، الزيت، المعجون، الفلفل من الزهر، 1 ملعقة معجون، 1 ملعقة

## طماطم محشية بالأرز

ل 5 أشخاص

### المقادير

6 حبات صماغم، 150 غ لحم  
مرحي، قليل من الأرز، قليل من  
لحمنا، لوز، بصل، معجون،  
ملح، فلفل أسود.



**التحضير** نغسل صماغم ونغسل اللحم، البصل، الفلفل، الملح، الزيت، المعجون، الفلفل من الزهر، 1 ملعقة معجون، 1 ملعقة  
نضع اللحم المفروم في وعاء ونضيف عليه اللحم، البصل، الفلفل، الملح، الزيت، المعجون، الفلفل من الزهر، 1 ملعقة معجون، 1 ملعقة  
نضع اللحم المفروم في وعاء ونضيف عليه اللحم، البصل، الفلفل، الملح، الزيت، المعجون، الفلفل من الزهر، 1 ملعقة معجون، 1 ملعقة  
نضع اللحم المفروم في وعاء ونضيف عليه اللحم، البصل، الفلفل، الملح، الزيت، المعجون، الفلفل من الزهر، 1 ملعقة معجون، 1 ملعقة









## بازدنجان محشي بالطماطم

دقيق ١٠٠ غرام، ٥ أشخاص.

### المقادير:

٤ حبات بادجول، ٢٠٠ غرام  
صمغ، فلفل من برت، فلفل،  
ملح، فلفل أسود، ثوم، خبز  
مرحي، معجون

**الحضير:** يقطع الباذنجان ويقطع إلى شرائح ثم يخلط (الب)، ثم يوضع في مقلاة فوق نار  
منخفضة مع زيت وقليل من الماء، ويقلب (مقدون) حتى يتحول لكل حبة ثبات طفيف، ثم يصفى  
ويصفى الزيت، ثم يضاف الباذنجان المقطع إلى المقلاة، ثم يصفى في صينية  
ويضاف الملح وقليل من الماء، ثم يضاف الباذنجان المقطع إلى المقلاة، ثم يصفى في صينية



## بازدنجان محشي باللحم

دقيق ١٠٠ غرام، ٥ أشخاص.

### المقادير:

٤ حبات بادجول، ١٠٠ غرام أرز،  
٢٠٠ غرام لحم مفروم (مرحي)،  
خبثين صمغ، خبثين بصل،  
فلفل من برت، ٣ ملاعق زيت، ملح،  
فلفل أسود، علبه فلفل حار (كريم)  
فلفل (فلفل)، عود رند، فلفل من برت.

**الحضير:** يوضع اللحم في ماء ويطبخ حتى يمتلئ، ثم يصفى في صينية، ثم يصفى  
يصفى الباذنجان ويصفى في صينية، ثم يضاف اللحم المقطع إلى المقلاة، ثم يصفى في صينية  
يصفى الباذنجان ويصفى في صينية، ثم يضاف اللحم المقطع إلى المقلاة، ثم يصفى في صينية

يصفى اللحم في مقلاة

يضاف الباذنجان المقطع إلى المقلاة، ثم يصفى في صينية، ثم يضاف اللحم المقطع إلى المقلاة، ثم يصفى في صينية





المقادير

300 غ حم، نصف كليم  
بدجود، قليل من الملح، قليل من  
العسل الأسود، معقنين سم،  
حبة بصل، كروية، رأس ثوم،  
بصلة، حبة ليمون، قليل من  
معدوس، زيت لقمي.

[illegible]

لاموسكة باذنجان  
والليمون

## المقادير

1 كغ بادجاند، 2 حبّات  
صنّاعه، حبّة ليمون، 250 غ حم  
مفروم، رأس ثوم، ملح، فلفل،  
حبّة بصلي، كسرة، 2 بصصا،  
بست، رگاس


الكيفية والحصر

[illegible]





## عدس بالمرق الأبيض

ل 5 أشخاص  30


المقادير:

300 غ عدس، 400 غ لحم،  
فلفل أسود، ملح، ثوم، بصلة،  
لصعة ريدة، حبة جزر، معدنوس.

**التحضير:** شحم لحم ينقع في الماء ويغسل به الفلفل والثوم المفروم، ثم يصفى اللحم ويغسل بالماء  
وقطعة ريدة، ثم يقطع اللحم إلى مكعبات ويضاف إليه الماء ويغلى على نار هادئة. ثم يضاف  
العدس إلى اللحم مع مكعبات الجزر، في الماء ويتركه يطهى لمدة 3 ساعات وبعد الصبي يضاف إلى الخضار  
بما فيه حتى يصبح المرق والعدس مرياً ومعدنوس.



## عدس بالمرق الأحمر

ل 5 أشخاص 

المقادير:

100 غ لحم، 200 غ عدس حار،  
بصل، معقة كبيرة ملح، بصل،  
معقة صغيرة فلفل أحمر، حبة  
بصل، قليل من الثوم، ثلاث ملاعق  
زيت، معقتين طماطم، كسبر.

**التحضير:** ينقى العدس وينقع به نصف مع الماء في إناء فوق موقد النار. ويغلى اللحم ويغسله بالماء  
ومن جهة أخرى يقطع اللحم ويغلى في إناء ويضاف إليه البصل والثوم، ثم يصفى اللحم ويغسل بالماء  
ويضاف إلى اللحم مع مكعبات الجزر، في الماء ويتركه يطهى لمدة 3 ساعات وبعد الصبي يضاف إلى الخضار  
بما فيه حتى يصبح المرق والعدس مرياً ومعدنوس.





(۱) حروف و سبب حرفی  
کتابت به سبب معنی که در  
معنی سبب معنی که در  
کتابت به سبب معنی که در

[illegible]

4

حُصْبُ كَيْسٍ صَدَمٌ، حُصْبُ كَيْسٍ  
كَيْسِيَّةٌ (حَرْبِيَّةٌ)، لِـ حُصْبِ  
صَدَمٍ، حُصْبُ كَيْسٍ صَدَمٌ، حُصْبُ  
كَيْسٍ كَيْسِيَّةٌ، حُصْبُ كَيْسٍ  
كَيْسِيَّةٌ

[illegible]





1. 5 اشخاص.



## المقادير

[illegible][illegible]

كرش خروف  
(الدوارة)

1 5 اشخاص.

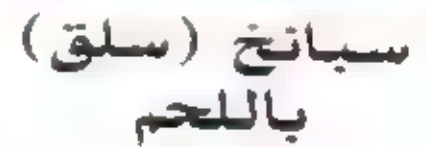


## المقادير

درد حر و شب ۱ حساب  
تصمیم، حساب، مصدق، حساب  
من، اکسیر، حساب، مصدق  
مصداق، کسر، حساب، مصدق  
حساب، حساب، حساب، حساب

الحضرة  
 وصف ماء حار وعينه في ماء ثم ضعها قطعا مسحود وضعها في قدر وشرب عنها  
 وضمادها ومعدوس وكسره سحق وعينه كاسه الماء الحار ماء صلبا فوق سائر تشي ماء ١  
 وفي حار في وصف ماء مدة 25 دقيقة فوق نار معتدلة وحار ما يصر من عصي قصبه يهبها ضمادها مسحود  
 وتوفي مرة أخرى بكافور ماء وتركها فوق نار مدة ١٠ دقائق وعنده مره كسره





## المقادير

261) مع لحم بعض لأحسن  
يكون من صلبه حة بعض  
ثوم، فبعض كحل، ملح  
معدوس، رقة ساج، معلقة  
تسليم مقسوة، خبز صابون  
وقيل من رطب

## طبخة كباب

## المقادير:

**الحصير** - أخذ بحم وقصع على سكر مكعبات مدسطة - ثم يفرم شوم وحصل، ثم يضاف  
**بصل** و ملح و زبد، ويوضع على فوه - ثم على مبدد (1) دقيق حتى يتحمر بجم، ثم يضيف معقوتين  
 صمغ عربي و زبد حروي ثم ماء - ثم على مبدد (1) دقيق حتى يتحمر لمرق وتقدم لأكلة مربية





## حمص بالبصل

### 5 اشخاص

## المقادير:

جستار کے حتمی حصہ، جسے  
شعبہ تعلیم و ختم، اس  
کتاب کی اشاعت کے  
مقابلہ میں پیش کیا گیا

[illegible]

البصل باللحم

1. 5 استخاض.

35

## المقادير

عصف كنع حم، عصف كنع  
عصف، رأس بوه، عصف معلقة  
كبيرة مسح، عصف معلقة صغيرة  
لعل (كحل)، 4 حبات حمام،  
كسبر، قليل من الزيت، رأس لعل

[illegible]





## سردين بالمرق

د 5 اشخاص.



## المقادير:

کے سرور، مائیکس  
تیمپو، ایک نئی میڈیا  
یہاں ایک بھائی کے ساتھ رہتا  
ہوگا، کسی خاص کام میں

[illegible]

شطیطحة  
كلمار

## د و اخصاص

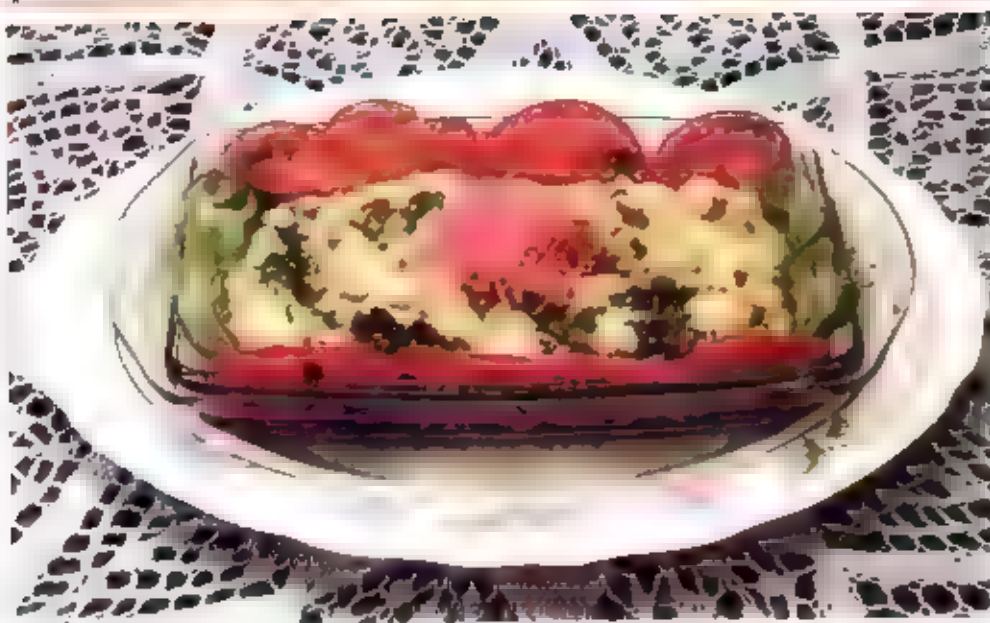


## المقادير:

ا قریبط، فصین من  
ثوم، حبة بصل، ملح، قلیل  
سود، کمون، صلبه  
صالحه، آنرا مع من حصر  
بی محاسبه

[illegible]





## بطاطا بالكرفس والدجاج

دقائق 40  
لعدة أشخاص.

### المقادير:

نصف دجاجة، خبز، بصل،  
1/2 كغ كرفس، كغ بطاطا، 2  
ملاعق سم، كأس حليب، جبن  
مرحي، ملح، فلفل، قرفة، زبد.

**الخطوة 1:** نأخذ البطاطا ونغسلها ونقطعها إلى مكعبات صغيرة. نضعها في قدر مع زيت، ونقلبها حتى تصبح ذهبية اللون. نخرجها ونضعها على ورق مطبق. نأخذ الدجاج ونغسله ونقطعها إلى قطع صغيرة. نضعها في قدر مع زيت، ونقلبها حتى تصبح ذهبية اللون. نخرجها ونضعها على ورق مطبق.

نأخذ البصل ونغسله ونقطعها إلى قطع صغيرة. نضعها في قدر مع زيت، ونقلبها حتى تصبح ذهبية اللون. نخرجها ونضعها على ورق مطبق. نأخذ الكرفس ونغسله ونقطعها إلى قطع صغيرة. نضعها في قدر مع زيت، ونقلبها حتى تصبح ذهبية اللون. نخرجها ونضعها على ورق مطبق. نأخذ الحليب ونغسله ونقطعها إلى قطع صغيرة. نضعها في قدر مع زيت، ونقلبها حتى تصبح ذهبية اللون. نخرجها ونضعها على ورق مطبق.



## بطاطا مع الفلفل الحلو

دقائق 40  
لعدة أشخاص.

### المقادير:

1 كغ بطاطا، نصف كغ  
فلفل حلو، نصف كغ طماطم،  
رأس ثوم، نصف ملعقة كبيرة  
منج، نصف ملعقة صغيرة فلفل  
أسود، نصف كأس زيت، رأس  
فلفل حار.

**الخطوة 1:** نغسل البطاطا ونقطعها إلى قطع صغيرة. نضعها في قدر مع زيت، ونقلبها حتى تصبح ذهبية اللون. نخرجها ونضعها على ورق مطبق. نأخذ الفلفل الحلو ونغسله ونقطعها إلى قطع صغيرة. نضعها في قدر مع زيت، ونقلبها حتى تصبح ذهبية اللون. نخرجها ونضعها على ورق مطبق. نأخذ الطماطم ونغسلها ونقطعها إلى قطع صغيرة. نضعها في قدر مع زيت، ونقلبها حتى تصبح ذهبية اللون. نخرجها ونضعها على ورق مطبق.



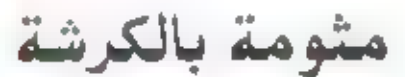






## المقادير

| کتب مصنفه، ۳ جلد  
 مصنفه، ۱۰۰۰ کتب  
 مصنفه، ۱۰۰۰ کتب  
 مصنفه، ۱۰۰۰ کتب  
 مصنفه، ۱۰۰۰ کتب  
 مصنفه، ۱۰۰۰ کتب

[illegible]

## المقادير

كبرشہ مر، ۱ حساب  
 صمغ، ۲ ملائعہ کبیرہ  
 ریت، 5 سات لوم، ملحقہ  
 کھون، فلفل آسود، ۱2  
 ملحقہ کبیرہ حل، ملح

[illegible]





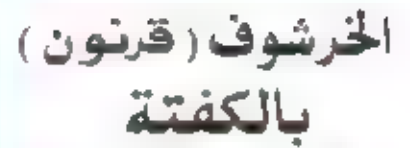












2 | كغ لحم مرحي،  
500 غ لب القربون، بصلة  
مرحية، 4 أكواب من مرق  
اللحم، 2 كوب زيت، 2  
ملعقة الطماطم المعبأة، ملعقة  
صغيرة صمغ والفلفل الأسود،  
زيت

6. 4. 1. 4



الخرشوف، لحم مرحي، حليب  
(عبرة)، فريفة، حبة ليمون،  
بصل، معدنوس، ملح، فلفل  
أسود، جورة الطيب، زبدة أو  
زيت، جبن.

**التحضير:** نضع الماء والملح وعصير الليمون ونخفقه حتى يذوب الملح في الماء ثم نضع كل في قدر  
على النار حتى يغلي حتى يتبقى نصف ماء، ثم نأخذ نصف صاع من مقلادة نحصل منها ربع صاع ونصفه بـ ١٠ حبات وبعدها  
نسحقها ونعصرها ونضيقها في قارورة زجاجية نظيفة ونغسلها بماء بارد ونجففها ونضعها في إناء زجاجي نظيف  
وعند الحاجة نأخذ ما نريد من الحبوب ونضعها في إناء زجاجي نظيف ونغسلها بماء بارد ونجففها ونضعها في إناء زجاجي  
نظيف ونضعها في إناء زجاجي نظيف ونغسلها بماء بارد ونجففها ونضعها في إناء زجاجي نظيف ونغسلها بماء بارد ونجففها  
ونضعها في إناء زجاجي نظيف ونغسلها بماء بارد ونجففها ونضعها في إناء زجاجي نظيف ونغسلها بماء بارد ونجففها



## خرشوف (قرون) بالبشمال

ل 4 أشخاص (30)

المقادير:

8 حبات قرون، 40 غ  
رودة، 30 غ فريّة، 4 ل سر  
حليب، ملح، فلفل أسود،  
حبة حور الطيب، 150 غ  
حش مرّحي.



**التحضير:** نغسل القرون في قدر ماء ونضيف له الملح ثم نركه يعني حتى يبيض، ثم نرش نقشور  
من قشور ثم نضعه في 4 قطع ونضعه في حبة الحور الطيب من جهة أخرى نضع رودة في قدر ثم نصيف بها بفرينة  
وعندما تدوب نصيف لها الحليب وكل هذا على نار هادئة مع التحريك حتى يحمض ثم نصيف الملح والزعتر ثم نصيب  
الحبيصة على صينية القرون ويدخله الفرن لمدة 25 دقيقة

## بطاطا كفتة

ل 5 أشخاص (30)

المقادير:

250 غ لحم مرّحي، 250 غ  
بطاطا، ربطة معدوس، ملح،  
فلفل أسود، زيت، فريّة، 3  
حبات صمغ، صمغ  
مصرة.



**التحضير:** نأخذ لحم مرّحي مع صمغاً المنسوجة والمرّحية ونضيف معدوس وصل مقطع ونسج ونغسل  
لأسود ونحضر كل حتى تكون عينة متماسكة به شكل على شكل كرات صغيرة ونعطيها في فريّة ثم نقبها  
في ريت الساج، ثم نحضر مرق الطماطم، نقطع 3 حبات طماطم إلى مربعات صغيرة بعد نقشيرها و 3 ملاعق طماطم  
مصرة ونضع الملح ونغسل لأسود ونأخذ حتى يهني حتى به صمغ حبات كفتة في طرف وسر كفتة نصيب به  
عندما نأخذ





## باذنجان بالبشمال

ل 5 أشخاص.



المقادير:

1 كعج مدجج، 250 غ حم  
مفروم، 2 حبات صمغ،  
4 ملاعق  
قريبه، معلقة ريدة، كس كبير  
حليب، معلقة حن مفروم  
صمغ صرخه

**التحضير** بعد غسل الباذنجان نغسله في ماء بارد ونضعه في صحن مع قس من ملح وسرکه مدة 15 دقيقه  
نخرج منه الماء ثم نغسله في ماء بارد ونضعه في صحن ونضع فيه اللحم المفروم صمغ مقلقة وحن وشوم  
وعدة من به نأني نضع فيه صمغ الباذنجان والطنقة الثانية من حنط اللحم ثم طقة أخرى من الباذنجان به  
عس فوقه صوص (بشمال) وبرشها بالحن وندخلها إلى الفرن حتى تحمر.  
نضع في صحن صمغ لندوب ونضيف القوية ونحرك ثم نضيف الحليب دافئ ونحرك ونشيل به صمغ  
ونضيف حن مفروم صرخه صمغ



## شطيطحة بسباس

ل 5 أشخاص.

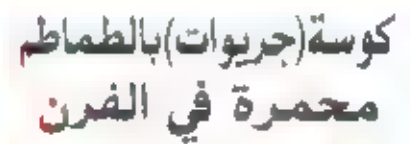


المقادير:

400 غ حم، نصف كعج  
بسباس، ملح، قس من  
ماء، 2 ملاعق زيت، معلقة  
كس صمغ، كس  
صمغ

**التحضير** نضع في صحن به لحم مفروم غسل ونغسله في ماء بارد ونضعه في صحن ونضع فيه اللحم المفروم  
وعدة من به نأني نضع فيه صمغ الباذنجان والطنقة الثانية من حنط اللحم ثم طقة أخرى من الباذنجان به  
عس فوقه صوص (بشمال) وبرشها بالحن وندخلها إلى الفرن حتى تحمر.  
نضع في صحن صمغ لندوب ونضيف القوية ونحرك ثم نضيف الحليب دافئ ونحرك ونشيل به صمغ  
ونضيف حن مفروم صرخه صمغ





250 ع خم مفروم، نصف  
كوب كوسه (جزيوات)، بيضة،  
معهده معجون خبثات، ٢ حبات  
خبثات حبة، حب خبثات،  
فصل من بقرينة، فصل أسود،  
حب خبثات معده من ٥٠٠

سفيرية باذنجان

250 ع بادجول، حبة  
سود، قسطنطين، ماء  
ریت حقیق، ماء

[illegible]





## بازل (جلبانة) باللحم المفروم

ل 5 أشخاص



المقادير:

500 غ لحم مفروم، كبة  
حماض، فلفل مفروم، سمن  
زيت، بصل، فلفل أسود،  
ملح.

**الطبخ:** يسخن اللحم المفروم في قدر حتى يتغير لونه ويصبح بنيًا. يضاف الحماض والفلفل المفروم ويقلب المزيج. يضاف السمن ويقلب المزيج حتى يمتزج. يضاف البصل والفلفل الأسود والملح ويقلب المزيج حتى يمتزج. يترك المزيج على النار حتى يمتزج. يترك المزيج على النار حتى يمتزج.



## البرانية القسطنطينية

ل 5 أشخاص



المقادير:

500 غ لحم خروف، 2  
ملاعق زيت، ملح، فلفل  
أسود، 1 كغ بطاطا، 2  
بيضات، 2 ملاعق فلفل  
ماء زيت، بصل، ثوم،  
بهمون، معجون.

**الطبخ:** يسخن اللحم الخروف في قدر حتى يمتزج. يضاف الملح والفلفل الأسود ويقلب المزيج. يترك المزيج على النار حتى يمتزج. يترك المزيج على النار حتى يمتزج. يترك المزيج على النار حتى يمتزج.





## بطاطا محكوكة

## 4.4 اشخاص:

A pie chart with a red slice representing 45% and a blue slice representing 55%.

## المقادير

[illegible]

السخصه  
 من صفات الشخصه و هو ما في حاله من صفات الشخص و هو ما في حاله من صفات الشخص  
 و هو ما في حاله من صفات الشخص و هو ما في حاله من صفات الشخص  
 و هو ما في حاله من صفات الشخص و هو ما في حاله من صفات الشخص  
 و هو ما في حاله من صفات الشخص و هو ما في حاله من صفات الشخص  
 و هو ما في حاله من صفات الشخص و هو ما في حاله من صفات الشخص



فطائر بطاطا  
بالجزر

لعدة اشخاص.

25

## المقادير

۶ | کی و تصدیه، مخرج، نصف  
بر حسب، ۲ معقه کی و، ۲  
جو و حسب، ۲ عکس  
صاح، ۲ بستان، ۲  
بصر، ۶ (۱) - ۶ بصر، ۲  
مبصر، ۲ بصر، ۲  
دهش، ۲

[illegible]





# سلق محشي

ل 4 أشخاص



المقادير

نصف ربة سلق، 200 غ  
 لحم مفروم، نصف حبة  
 بصل، بيضة، 50 غ زبدة، 3  
 اسنان ثوم، ورقة رند، ملح  
 فلفل اسود، 50 غ زيتون  
 اسود، 50 غ جبن، رأس فلفل  
 خضار مطبوخ

نحضر سلق محشي من لحم مفروم و بصل و بيضة و زبدة و اسنان ثوم و ورق رند و ملح و فلفل اسود و 50 غ زيتون اسود و 50 غ جبن و رأس فلفل خضار مطبوخ  
 نضع اللحم المفروم مع البصل و البيض و الزبدة و اسنان الثوم و ورق الرند و الملح و الفلفل الاسود و الزيتون الاسود و الجبن و رأس الفلفل الأخضر المطبوخ  
 نضع الخليط في سلق محشي و نطبخه في الفرن لمدة 40 دقيقة  
 نضع السلق المحشي في طبق التقديم و نزينه بالزيتون الاسود و الجبن المطبوخ



# الحريرة

لعدة أشخاص



المقادير

250 غ لحم خروف مقطع  
 بي قطع صغيرة، بصل  
 منعقة صغيرة فلفل اسود  
 نصف منعقة كسرة ملح  
 كيس رقائق، ثلاث مرات  
 من ماء، 100 غ فلفل، 100 غ  
 عدس، كزبرة، 3 حبات  
 خبز صوامع مسلوقة في  
 ماء، منعقة كسرة صوامع  
 مقصرة، حرمات (معدوس  
 و كسرة)، كرفس، 75 غ  
 فريشة، 6 غ حميرة خمر،  
 بصل

نحضر سلق محشي من لحم خروف مقطع بي قطع صغيرة و بصل منعقة صغيرة و فلفل اسود و نصف منعقة كسرة ملح و كيس رقائق و ثلاث مرات من ماء و 100 غ فلفل و 100 غ عدس و كزبرة و 3 حبات خبز صوامع مسلوقة في ماء و منعقة كسرة صوامع مقصرة و حرمات (معدوس و كسرة) و كرفس و 75 غ فريشة و 6 غ حميرة خمر و بصل  
 نضع اللحم الخروف المقطع في قدر و نضع عليه الماء و نغلي اللحم لمدة 30 دقيقة  
 نضع البصل و الفلفل و الكزبرة و الحمرات و الكرفس و الفريشة و الحميرة الخمر و البصل في قدر اللحم و نغلي الخليط لمدة 10 دقائق  
 نضع الخبز الصوامع المسلوقة في الماء و نضعه في طبق التقديم و نضع عليه السلق المحشي



## بطاطا بالحمار

ل 4 أشخاص

50  
دقيقة

المقادير

1 كعيق بطاطا، حبة ليمون، هريسة،  
ثوم، معدنوس، ورق شمر  
لأحضر، معقة حديد، كريمة.

## البطاطا المرحية (البيري) بالكرام قراش

لعدة أشخاص

30

المقادير

1 كعيق بطاطا، حبة كريمة  
قرش، 2 لتر حليب، ربدة،  
منح، قليل سمن، معدنوس.

## طماطم محشية بالدجاج المرحي

ل 4 أشخاص

30

المقادير

1 1/2 صدر دجاج، نصف حبة  
بصل مريحة، صفيق طماطم،  
(كريم قرش)، أو حتى حبة  
معقة حليب، منح، قليل،  
4 حبات طماطم، ربدة.

## كوسة (جربوات) محشية بالسردينة

ل 5 أشخاص

45  
دقيقة

المقادير

جربوات (القرعة)، علبة  
سردين، أرز، قصير ثوم،  
معدنوس، منح، قليل أسود.

**الحصر** غسر البطاطا، ومضعها في موعدها ونضعها في سب ساجن، ثم  
نح واحد صبح فيه ملعقتين من زيت وثوم مبشور وهرسة ولأعشاب  
وخصر سمن ونحافظ ذلك حتى يتم صعد فوق نضعه سمنه بتريقه حتى يثقي  
نصفه ونضعها حتى يتم تأخذ واحد واحد قليل من زيت ونصف به كرويه  
وقليلا من الملح والقليل الأسود والخيار والثوم المهشم، ونحضر حيتا مع قليل من  
الخل ونصبه فوق البطاطا ونعيدنها إلى النار

**الحصر** غسر البطاطا ونضعها ونضعها في ماء بارد حتى يبرد، وهي  
ثم نضعها في سب على نار هادئة حتى يتم صعد سمنه ونضعها كريمة قرش  
والملح والقليل الأسود ونتركها حتى يثقف الحليب بعدها نضعها في صحن  
ونشكلها على شكل حل ونضع فوقها قطعة من الربدة وقرش معدنوس نقطع  
وقليلا من الخبز المشور حسب الرغبة.

**الحصر** نحضر الطماطم نغسلها من الداخل ثم نضع في الداخل منخا وندك  
نحضر كل حبة واحدة صدر دجاج مريحة ونضعها في ماء ونضعها في صحن  
المرحي وصفار البيض والكرام قرش والقليل الأسود، وقليلا من المنح فقط لأن  
نضعها ونضعها في صحن ملعنة سمن ونحضر كحل مع بعض ثم تأخذ  
في الأسود ونضع فوق حبة الطماطم بعد حشوها ونضع عليها ورق الأسود  
ونكرر عملية مع كل حبة الطماطم ثم نضعها في صحن في صحن ثم  
نحضرها ونسبها في قاب معدنوس

**الحصر** نحضر الجربوات ونحضر ثوم مبشور نضعه في ماء ونضعه في صحن  
نضعه في الماء ونصف له السردين والمعدنوس المنصع والثوم ونضعه في صحن الأسود  
ونحضر من المنح بعد ذلك نحضر سمن حبة حبة أرز وسردين وآخر به  
نضعه في ماء حارة ثم نضعه ونضعه في سب قرش سمن سمن والمعدنوس  
نضعه







مرق الفلفل  
مع اللحم

5 استخاص.

35  
دليل

## المقادير:

فقع من حمى مدح  
بصف كنو فقل حمى، 2  
حيات صباطم، بصل، ثوم،  
مخ، فلفل أسود، الزيت.

[illegible]

2000 年 1 月 1 日

## شریعتہ دجاج بالزعفران

30  
د 5 اشخاص.



## المقادير:

كوبان من زيت الزيتون، كراث  
(بور)، فصان مهروسان  
من الثوم، أربع قطع من  
محذ السحاج مفروعة الجلد،  
ستة أعصان من الكرفس  
مقطعة إلى شرائح، ربع  
معلقة شاي

**المحصر:** ضعي أطراف الدجاج في قدر أصيفي معها الكراث (البورو) والثوم  
 والبصل والحمص والذيت والملح والخل والزعتر اقلي الكثر لبعض دقائق ثم  
 أصيفي أكواب المرق والطماطم المصبرة وركبي حل بصلح على رر هده،  
 حي كل مقدار من هذا الدجاج صعد، مسلي في لأحر ١٠ دقائق.

حيث كل مصدر من هذه المصادر جميعها متطابق في الأخير ١٠٠٠.

## سمك بالمرق

25 (د و اشخاص)

25

## المقادير:

800 غ سمك (سردیں)،  
 معقہ طماطم مصریہ، نصف  
 كأس زیت، فلفل أحمر، قليل  
 من البکون، معدنوس، رأس ثوم،  
 حبة بصل، کسبر، قليل من الملح.

**التحضير:** يسخن الزيت في القدر ويغم فيه الثوم والبصل والفلفل الحار ويصفى إليه المضامض والملح والكمون، ويصفى فوق سار تشفى مدة 5 دقائق، ثم يصفى ويحلى كاسين كسر من ماء

مدة 5 دقائق، ثم عرفها بحوالى كاسيت كسر من مد

و من جهة ثابته بقوة بضعيف السمك، و طرح منه كل سمك، و غسقه في الماء،  
و من جهة ثابته بقوة بضعيف السمك، و طرح منه كل سمك، و غسقه في الماء،

و بعد از آنکه حضرت با کسر

المجلس الأعلى للمعاشرة والبيئة





## شخشوخة قسنطينية

٤٥ دقيقة  
لـ ٥ أشخاص

المقادير:

٤ كعج دقيق، ملح، ماء بارد، ١٠٠ غ  
خبث، حبة بصل، نصف ملعقة كبيرة ملح،  
نصف ملعقة صغيرة فلفل كحل، حبة  
حمض، نصف علبة ربة، 3 ملاعق  
صمغ مصبرة، قليل من الزيت، من  
فلفل حار

**الطريقة:** نضع الدقيق في طبقه مع ملح و ١٠٠ غ من الماء  
نستمر نأخذ ماء من الطبق حتى تصبح عجينة صلبة  
ثم نكادها ونصنع دوائر ونسحبها في حبات (١٠٠ غ) ونسحبها  
(١٠٠ غ) نغلي الدوائر في الماء (١٠٠ غ) ثم نغليها  
في ماء بارد، ونعدها بصلصة طعم صغيرة من حبوب الفلفل،  
نضعها في الطبق (١٠٠ غ) ونغليها في الطبق  
أخيراً نغليها حتى تصبح صلبة، ونعدها بصلصة طعم  
١٠٠ غ

### ملحوظة: من الأفضل شغل الشخشوخة بالزيت الساخن.

ومن حيث الحار نضع الملح في ماء، نكادها ونسحبها  
ونعدها في الطبق (١٠٠ غ) ونغليها في الطبق (١٠٠ غ)

كل من يملك ١٠ دقائق من ماء بارد، نكادها ونسحبها في حبات (١٠٠ غ)  
نضعها في الطبق (١٠٠ غ) ونغليها في الطبق (١٠٠ غ)  
نضعها في الطبق (١٠٠ غ) ونغليها في الطبق (١٠٠ غ)  
نضعها في الطبق (١٠٠ غ) ونغليها في الطبق (١٠٠ غ)

ونعدها بصلصة طعم



١. يُمزج الحليب مع السكر في قدر.



٢. يُمزج الحليب مع السكر في قدر.



٣. يُمزج الحليب مع السكر في قدر.



٤. يُمزج الحليب مع السكر في قدر.



## الرفيس

٣٠ دقيقة  
لـ ٥ أشخاص

### المقادير

١. كلال دمنج، ثلث كوب  
٢. زبدة مملحة، ثلث كوب  
٣. زبدة، ثلث كوب  
٤. زبدة، ثلث كوب  
٥. زبدة، ثلث كوب  
٦. زبدة، ثلث كوب  
٧. زبدة، ثلث كوب  
٨. زبدة، ثلث كوب  
٩. زبدة، ثلث كوب  
١٠. زبدة، ثلث كوب

١. يُمزج الحليب مع السكر في قدر.



٢. يُمزج الحليب مع السكر في قدر.



١. يُمزج الحليب مع السكر في قدر.  
٢. يُمزج الحليب مع السكر في قدر.  
٣. يُمزج الحليب مع السكر في قدر.  
٤. يُمزج الحليب مع السكر في قدر.  
٥. يُمزج الحليب مع السكر في قدر.  
٦. يُمزج الحليب مع السكر في قدر.  
٧. يُمزج الحليب مع السكر في قدر.  
٨. يُمزج الحليب مع السكر في قدر.  
٩. يُمزج الحليب مع السكر في قدر.  
١٠. يُمزج الحليب مع السكر في قدر.

١. يُمزج الحليب مع السكر في قدر.





## 5 استخاص



## المقادير:

500 غ لحم، نصف ملعقة  
كبيرة ملح، نصف ملعقة صغيرة  
فلفل أحمر، 100 غ لحم مرعي،  
علبة زبدة، قليل من الحمض، 5  
بصلات، حبه صبر

[illegible]

أرز بالطون

1 5 الله خاص.



## المقادير

250 غ أرز، حبة ليمون،  
عصية طوب، ريتون، مايوناز.

الحقير منكم في الله

[illegible]







## د اشخاص.



## المقادير:

بصف كنف كسكي، الحة  
(الأصرف)، حة بصل كبيرة،  
4 حبات بدجبال، حمة حمص  
صب، راس فلفل حار، 3 حبات  
مصاصة، بصف كنف صب، فلفل  
من برندق، ملح، فلفل بود

[illegible]

1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 26



سباقيتي بالفضل  
والجليلة

## ۹ اشخاص



## المقادير

400 غ سباقيتي، 4 رؤوس  
فلفل حار، 4 أسنان ثوم،  
2 كأس زيت، حفنة ريوس،  
حبيرة، ملح، فلفل أسود.

التحقيق

[illegible]







## د 5 اشخاص



## المقادير

۱. حیات حیرت، ۱. حیات  
گوشه حیرت، ۱. حیات  
حیات حیرت، ۱. حیات  
حیات حیرت، ۱. حیات  
حیات حیرت، ۱. حیات  
حیات حیرت، ۱. حیات  
حیات حیرت، ۱. حیات

[illegible]

## عجينة البيتزا

1 5 استعاض.

## المقادير

۱. کتب درسی، ۲. کتب  
۳. کتب، ۴. کتب، ۵. کتب  
۶. کتب، ۷. کتب، ۸. کتب  
۹. کتب، ۱۰. کتب، ۱۱. کتب  
۱۲. کتب، ۱۳. کتب، ۱۴. کتب

**فصل فی الجہاد** جہاد کے معنی ہیں جدوجہد۔ یہ ہے کہ اللہ کی راہ میں اپنے آپ کو قربان کر دینا۔ جہاد کے معنی ہیں اللہ کی راہ میں اپنے آپ کو قربان کر دینا۔ جہاد کے معنی ہیں اللہ کی راہ میں اپنے آپ کو قربان کر دینا۔









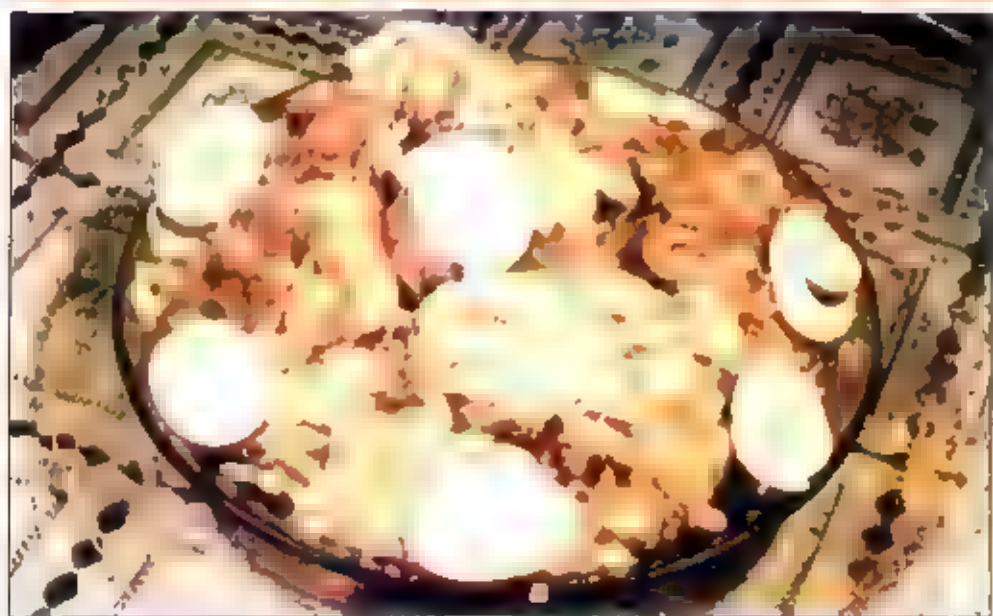
معكرونة  
يكرات اللحم

### د 5 استغاضې.

## المقادير:

4 ملاعق حيز مرحي، 250 ع  
كفتة، بصصة، حنق، ملح،  
فصل أسود، ثوم، بصل،  
صماصم، 2 ملاعق معدوس،  
فريفة، زيت، ريدف، 5(10) ع  
معكرونة، 50 ع جين مشورة،  
ليمون.

الحقير: لا، لأنه يذهب في رحلة مع والده إلى مكة.

[illegible]

ثريدة بالمرق  
الابيض

1 5 استیخاص.



## المقادير

(1)  $\alpha$  و  $\beta$  جو مجموعہ  $\alpha + \beta$  کے لیے  
 مساوی ہے، جبکہ  $\alpha$  و  $\beta$  کے لیے  
 مساوی ہے۔

[illegible]





## عجينة الثريدة

## 1.5 أشخاص



## المقادير:

3 كيف طبق الصافي . صافي صافي

الاحتصار  
 شمع ياقوت في قصته وخصه به صاحب الجليل في كتابه الحاشي على  
 شمع ياقوت في قصته وخصه به صاحب الجليل في كتابه الحاشي على  
 شمع ياقوت في قصته وخصه به صاحب الجليل في كتابه الحاشي على  
 شمع ياقوت في قصته وخصه به صاحب الجليل في كتابه الحاشي على



تلیتلی بمرق  
أحمر

## 1.5 اشخاص



## المقادير:

١ كعب بن سفيان، نصف كاس  
ریت، حبة نصف، ریس نیم، ۲  
معلق صمغ صمغ، نصف  
مغقة كبيرة ملح، نصف مغقة  
صغيرة فلفل كحل، قليل من  
مردق، ریس حار، ریت

[illegible]





## تليتلي بالمرق الابيض

[illegible]

— 1 —

15 استعماري



## المقادير

كع تينتي، SIXI غ لحم  
حرف ه، حرف ح، حة مضمة  
س، ش، شفت مضمة  
مخ، مصف مضمة صغيرة فتل  
كحل، مصف عبة زبدة، أوراق  
س، 4 بصلت، فليل من

۱. مقدمه  
 ۲. روش تحقیق  
 ۳. نتیجه گیری  
 ۴. پیشنهادات  
 ۵. منابع







المقادير 5 أشخاص.

في حيا، ا كع دقو،  
فمن في من من من من  
فمن في من من من من

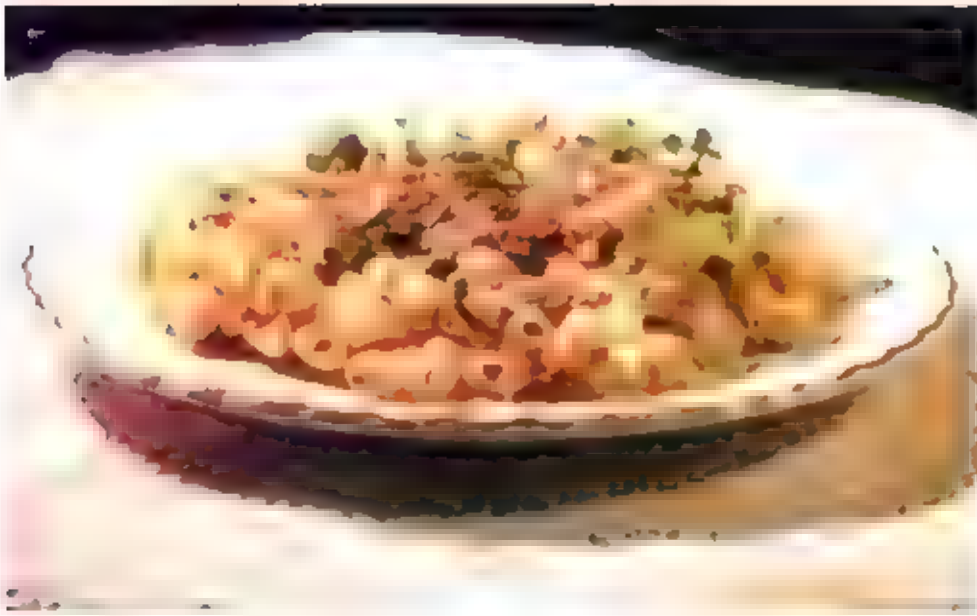
۱- **مقدمه** : این سند در خصوص ...  
 ۲- **هدف** : از تدوین این سند ...  
 ۳- **محدوده** : این سند شامل ...  
 ۴- **مسئولیت** : مسئولیت اجرای این سند ...  
 ۵- **تاریخ** : این سند در تاریخ ...  
 ۶- **محل** : این سند در محل ...  
 ۷- **تعداد** : این سند در تعداد ...  
 ۸- **نوع** : این سند در نوع ...  
 ۹- **موضوع** : این سند در موضوع ...  
 ۱۰- **توضیحات** : ...



المقادير 40 دقيقة 5 أشخاص

[illegible][illegible]





## معكرونة بالطماطم

ل 5 أشخاص

35  
دقيقة

### المقادير

400 غ معكرونة  
200 غ طماطم  
100 غ جبنة  
100 غ جبنة  
100 غ جبنة  
100 غ جبنة  
100 غ جبنة

**الطبخ:** نغسل المعكرونة في ماء بارد ونجففها. نضع الطماطم في الخلاط ونضربها حتى تصبح مهككة. نضع المعكرونة في قدر مع الماء ونغليها لمدة 10 دقائق. نضيف الطماطم ونغليها لمدة 5 دقائق. نضيف الجبن ونغليها لمدة 5 دقائق. نضيف الجبن ونغليها لمدة 5 دقائق. نضيف الجبن ونغليها لمدة 5 دقائق.



## معكرونة بالخضر

ل 5 أشخاص

20  
دقيقة

### المقادير

400 غ معكرونة  
200 غ خضار  
100 غ جبنة  
100 غ جبنة  
100 غ جبنة  
100 غ جبنة  
100 غ جبنة

**الطبخ:** نغسل الخضار في ماء بارد ونجففها. نضع الخضار في الخلاط ونضربها حتى تصبح مهككة. نضع المعكرونة في قدر مع الماء ونغليها لمدة 10 دقائق. نضيف الخضار ونغليها لمدة 5 دقائق. نضيف الجبن ونغليها لمدة 5 دقائق. نضيف الجبن ونغليها لمدة 5 دقائق. نضيف الجبن ونغليها لمدة 5 دقائق.



20  
15 اشخاص.



500. عیب قیتی، مذهب ردة

جديد، حيث يعمل صعب ٥.

3 ملائیکہ فہرہ ص ۲۰ (۲۰)

في شهر ربيع الأول سنة ١٢٨٥

— *Chlorophyll a* (mg/g dry weight) = 12.72 (OD<sub>680</sub>) + 0.054 (OD<sub>680</sub>)<sup>2</sup> (R<sup>2</sup> = 0.99)

Figure 1

المجلس الأعلى للدراسات والبحوث في جامعة القاهرة

مجلس الوزراء  
الرياض، ١٤٣٥هـ



























د 5 استیخاص.

## المقادير

$$4. \text{ 求 } \lim_{x \rightarrow 0} \frac{1}{x} \sum_{k=1}^n \frac{1}{k^2} = 6.11$$

مردم	مردم	مردم	مردم
------	------	------	------

[illegible]

— 2224 — 2225 (11)

**استحضار** بندہ تپتی ہوئی دعاؤں سے دل میں آواز آئے گا کہ یہ ساری باتیں وہی ہیں جو اللہ نے اپنے رسول پر بھیجی ہیں۔

[illegible]

*Handwritten signature*

$u, v \in \mathbb{R}^n$  are the  $n$  components of the vector  $u$  and  $v$  respectively. The  $n$  components of the vector  $u$  are denoted by  $u_1, u_2, \dots, u_n$  and the  $n$  components of the vector  $v$  are denoted by  $v_1, v_2, \dots, v_n$ . The  $n$  components of the vector  $u$  are denoted by  $u_1, u_2, \dots, u_n$  and the  $n$  components of the vector  $v$  are denoted by  $v_1, v_2, \dots, v_n$ .



## معكرونة بالفلفل حلو

د 5 أشخاص

### المقادير

1 كعج صحنه، 1 كعج  
معكرونة، 1 حبات فلفل، 1  
فلفل حار، 1 حبات فلفل حار،  
1 1/2 كوب معجون فلفل حار،  
1/2 كوب زيت، 1/2 كوب



### التحضير

1. نغسل الفلفل الحار ونقطعها إلى مكعبات صغيرة. نغسل المعكرونة ونجففها. نضع الزيت في قدر ونسخن على نار متوسطة. نضيف الفلفل الحار ونقلب حتى يذبل. نضيف المعجون ونقلب حتى يمتزج. نضيف المعكرونة ونقلب حتى تنضج. نضع المعكرونة في طبق التقديم ونرشها بالفلفل الحار. نضع الزيت في قدر ونسخن على نار متوسطة. نضيف الفلفل الحار ونقلب حتى يذبل. نضيف المعجون ونقلب حتى يمتزج. نضيف المعكرونة ونقلب حتى تنضج. نضع المعكرونة في طبق التقديم ونرشها بالفلفل الحار.

## أرز بالطماطم

د 5 أشخاص

### المقادير

1 كعج صحنه، 1 كعج  
معكرونة، 1 حبات فلفل، 1  
فلفل حار، 1 حبات فلفل حار،  
1 1/2 كوب معجون فلفل حار،  
1/2 كوب زيت، 1/2 كوب



### التحضير

1. نغسل الفلفل الحار ونقطعها إلى مكعبات صغيرة. نغسل المعكرونة ونجففها. نضع الزيت في قدر ونسخن على نار متوسطة. نضيف الفلفل الحار ونقلب حتى يذبل. نضيف المعجون ونقلب حتى يمتزج. نضيف المعكرونة ونقلب حتى تنضج. نضع المعكرونة في طبق التقديم ونرشها بالفلفل الحار. نضع الزيت في قدر ونسخن على نار متوسطة. نضيف الفلفل الحار ونقلب حتى يذبل. نضيف المعجون ونقلب حتى يمتزج. نضيف المعكرونة ونقلب حتى تنضج. نضع المعكرونة في طبق التقديم ونرشها بالفلفل الحار.



1 5 اسخاڻ

45  
24.15

## المقادير

تصنيف كبري ، تصنيف كبري  
تصنيف كبري ، تصنيف كبري  
(ح) ، (ح) ، (ح) ، (ح)  
تصنيف كبري ، تصنيف كبري  
تصنيف كبري ، تصنيف كبري

[illegible]

ملاحظة: يمكن الاستغناء عن الطماطم في منسجك من الخضراوات والفاكهة



## معكرونة بالزيتون

١٤ اشخاص.

30

## المقادير

400 معكوهه فرسته  
معهه كسره معكوهه حصهه  
بصله، رأس ثوم، 100 خ سب  
احصه بدون بنوه، حصه  
معهه، حصه، حصه، معكوهه  
حصه، حصه، حصه، حصه  
حصه

ساعة  
ساحس  
وتركهم ساعة ١٤ ساعة على النار ويحضر المعكرونة  
بالحليب ويطبخ في الماء حتى يمتلئ



## محجوبة باللحم في الفرن

ل ٦ أشخاص



المقادير

لحم خنزير ١ كجم  
بصل ١ حبة  
فلفل ١ حبة  
زيت ١ ملعقة  
لحم ١ حبة  
بصل ١ حبة  
فلفل ١ حبة  
زيت ١ ملعقة

التحضير

١- يقطع اللحم إلى مكعبات صغيرة.

٢- يقطع البصل والفلفل إلى مكعبات صغيرة.

٣- يسخن الزيت في قدر على نار متوسطة.

٤- يضاف اللحم إلى القدر ويقلب حتى يحمى.

٥- يضاف البصل والفلفل إلى اللحم ويقلب حتى يحمى.

٦- يضاف الملح والفلفل الأسود ويقلب حتى يحمى.

٧- يترك اللحم يخبز في الفرن لمدة ١ ساعة.

## أرز باللحم المضروم

ل ٥ أشخاص



المقادير

أرز ١ كجم  
لحم مفروم (مد حي) ١ حبة  
بصل ١ حبة  
فلفل ١ حبة  
زيت ١ ملعقة  
لحم ١ حبة  
بصل ١ حبة  
فلفل ١ حبة  
زيت ١ ملعقة

التحضير

١- يقطع اللحم إلى مكعبات صغيرة.

٢- يقطع البصل والفلفل إلى مكعبات صغيرة.

٣- يسخن الزيت في قدر على نار متوسطة.

٤- يضاف اللحم إلى القدر ويقلب حتى يحمى.

٥- يضاف البصل والفلفل إلى اللحم ويقلب حتى يحمى.

٦- يضاف الملح والفلفل الأسود ويقلب حتى يحمى.

٧- يترك اللحم يخبز في الفرن لمدة ١ ساعة.



۶۱ اشخاص.

500 - معكم من المباح 3  
 حبات دجاج، 1 كعك حلو.  
 من ماء، ملح، فلفل حار.  
 حبات دجاج، 3 حبات حار،  
 معكم من الزبدة، 50 غرام  
 (جبن مفروم).

[illegible]

۱۱) استحص

1 كعب مرمر، 2 كعب حديد  
يقري، حبة بصل، ملح، فلفل  
أسود، 4 حبات طماطم،  
معلقة عصا مصرة، كمية  
حمض، 3 ملاعق زيت،  
كمية ريدة، كمية ماء.  
عصر، حرر، 2 حبات بطاطا،  
4 حبات كوسة (جربوات).

عصر: جر، 2 حیات بظاظا.  
4 حیات کوسه (جریوات).







۱۱ استخاض.



## المقادير

12 كعب دشبش (مزمز)، 12  
كعب خوجي، كعبه (حزب)،  
قصب، قصب من خجش، قصب،  
قصب، قصب، قصب، قصب، قصب،  
قصب، قصب، قصب، قصب، قصب،

استحضار (۱) (۲) (۳) (۴) (۵) (۶) (۷) (۸) (۹) (۱۰) (۱۱) (۱۲) (۱۳) (۱۴) (۱۵) (۱۶) (۱۷) (۱۸) (۱۹) (۲۰) (۲۱) (۲۲) (۲۳) (۲۴) (۲۵) (۲۶) (۲۷) (۲۸) (۲۹) (۳۰) (۳۱) (۳۲) (۳۳) (۳۴) (۳۵) (۳۶) (۳۷) (۳۸) (۳۹) (۴۰) (۴۱) (۴۲) (۴۳) (۴۴) (۴۵) (۴۶) (۴۷) (۴۸) (۴۹) (۵۰) (۵۱) (۵۲) (۵۳) (۵۴) (۵۵) (۵۶) (۵۷) (۵۸) (۵۹) (۶۰) (۶۱) (۶۲) (۶۳) (۶۴) (۶۵) (۶۶) (۶۷) (۶۸) (۶۹) (۷۰) (۷۱) (۷۲) (۷۳) (۷۴) (۷۵) (۷۶) (۷۷) (۷۸) (۷۹) (۸۰) (۸۱) (۸۲) (۸۳) (۸۴) (۸۵) (۸۶) (۸۷) (۸۸) (۸۹) (۹۰) (۹۱) (۹۲) (۹۳) (۹۴) (۹۵) (۹۶) (۹۷) (۹۸) (۹۹) (۱۰۰) (۱۰۱) (۱۰۲) (۱۰۳) (۱۰۴) (۱۰۵) (۱۰۶) (۱۰۷) (۱۰۸) (۱۰۹) (۱۱۰) (۱۱۱) (۱۱۲) (۱۱۳) (۱۱۴) (۱۱۵) (۱۱۶) (۱۱۷) (۱۱۸) (۱۱۹) (۱۲۰) (۱۲۱) (۱۲۲) (۱۲۳) (۱۲۴) (۱۲۵) (۱۲۶) (۱۲۷) (۱۲۸) (۱۲۹) (۱۳۰) (۱۳۱) (۱۳۲) (۱۳۳) (۱۳۴) (۱۳۵) (۱۳۶) (۱۳۷) (۱۳۸) (۱۳۹) (۱۴۰) (۱۴۱) (۱۴۲) (۱۴۳) (۱۴۴) (۱۴۵) (۱۴۶) (۱۴۷) (۱۴۸) (۱۴۹) (۱۵۰) (۱۵۱) (۱۵۲) (۱۵۳) (۱۵۴) (۱۵۵) (۱۵۶) (۱۵۷) (۱۵۸) (۱۵۹) (۱۶۰) (۱۶۱) (۱۶۲) (۱۶۳) (۱۶۴) (۱۶۵) (۱۶۶) (۱۶۷) (۱۶۸) (۱۶۹) (۱۷۰) (۱۷۱) (۱۷۲) (۱۷۳) (۱۷۴) (۱۷۵) (۱۷۶) (۱۷۷) (۱۷۸) (۱۷۹) (۱۸۰) (۱۸۱) (۱۸۲) (۱۸۳) (۱۸۴) (۱۸۵) (۱۸۶) (۱۸۷) (۱۸۸) (۱۸۹) (۱۹۰) (۱۹۱) (۱۹۲) (۱۹۳) (۱۹۴) (۱۹۵) (۱۹۶) (۱۹۷) (۱۹۸) (۱۹۹) (۲۰۰) (۲۰۱) (۲۰۲) (۲۰۳) (۲۰۴) (۲۰۵) (۲۰۶) (۲۰۷) (۲۰۸) (۲۰۹) (۲۱۰) (۲۱۱) (۲۱۲) (۲۱۳) (۲۱۴) (۲۱۵) (۲۱۶) (۲۱۷) (۲۱۸) (۲۱۹) (۲۲۰) (۲۲۱) (۲۲۲) (۲۲۳) (۲۲۴) (۲۲۵) (۲۲۶) (۲۲۷) (۲۲۸) (۲۲۹) (۲۳۰) (۲۳۱) (۲۳۲) (۲۳۳) (۲۳۴) (۲۳۵) (۲۳۶) (۲۳۷) (۲۳۸) (۲۳۹) (۲۴۰) (۲۴۱) (۲۴۲) (۲۴۳) (۲۴۴) (۲۴۵) (۲۴۶) (۲۴۷) (۲۴۸) (۲۴۹) (۲۵۰) (۲۵۱) (۲۵۲) (۲۵۳) (۲۵۴) (۲۵۵) (۲۵۶) (۲۵۷) (۲۵۸) (۲۵۹) (۲۶۰) (۲۶۱) (۲۶۲) (۲۶۳) (۲۶۴) (۲۶۵) (۲۶۶) (۲۶۷) (۲۶۸) (۲۶۹) (۲۷۰) (۲۷۱) (۲۷۲) (۲۷۳) (۲۷۴) (۲۷۵) (۲۷۶) (۲۷۷) (۲۷۸) (۲۷۹) (۲۸۰) (۲۸۱) (۲۸۲) (۲۸۳) (۲۸۴) (۲۸۵) (۲۸۶) (۲۸۷) (۲۸۸) (۲۸۹) (۲۹۰) (۲۹۱) (۲۹۲) (۲۹۳) (۲۹۴) (۲۹۵) (۲۹۶) (۲۹۷) (۲۹۸) (۲۹۹) (۳۰۰) (۳۰۱) (۳۰۲) (۳۰۳) (۳۰۴) (۳۰۵) (۳۰۶) (۳۰۷) (۳۰۸) (۳۰۹) (۳۱۰) (۳۱۱) (۳۱۲) (۳۱۳) (۳۱۴) (۳۱۵) (۳۱۶) (۳۱۷) (۳۱۸) (۳۱۹) (۳۲۰) (۳۲۱) (۳۲۲) (۳۲۳) (۳۲۴) (۳۲۵) (۳۲۶) (۳۲۷) (۳۲۸) (۳۲۹) (۳۳۰) (۳۳۱) (۳۳۲) (۳۳۳) (۳۳۴) (۳۳۵) (۳۳۶) (۳۳۷) (۳۳۸) (۳۳۹) (۳۴۰) (۳۴۱) (۳۴۲) (۳۴۳) (۳۴۴) (۳۴۵) (۳۴۶) (۳۴۷) (۳۴۸) (۳۴۹) (۳۵۰) (۳۵۱) (۳۵۲) (۳۵۳) (۳۵۴) (۳۵۵) (۳۵۶) (۳۵۷) (۳۵۸) (۳۵۹) (۳۶۰) (۳۶۱) (۳۶۲) (۳۶۳) (۳۶۴) (۳۶۵) (۳۶۶) (۳۶۷) (۳۶۸) (۳۶۹) (۳۷۰) (۳۷۱) (۳۷۲) (۳۷۳) (۳۷۴) (۳۷۵) (۳۷۶) (۳۷۷) (۳۷۸) (۳۷۹) (۳۸۰) (۳۸۱) (۳۸۲) (۳۸۳) (۳۸۴) (۳۸۵) (۳۸۶) (۳۸۷) (۳۸۸) (۳۸۹) (۳۹۰) (۳۹۱) (۳۹۲) (۳۹۳) (۳۹۴) (۳۹۵) (۳۹۶) (۳۹۷) (۳۹۸) (۳۹۹) (۴۰۰) (۴۰۱) (۴۰۲) (۴۰۳) (۴۰۴) (۴۰۵) (۴۰۶) (۴۰۷) (۴۰۸) (۴۰۹) (۴۱۰) (۴۱۱) (۴۱۲) (۴۱۳) (۴۱۴) (۴۱۵) (۴۱۶) (۴۱۷) (۴۱۸) (۴۱۹) (۴۲۰) (۴۲۱) (۴۲۲) (۴۲۳) (۴۲۴) (۴۲۵) (۴۲۶) (۴۲۷) (۴۲۸) (۴۲۹) (۴۳۰) (۴۳۱) (۴۳۲) (۴۳۳) (۴۳۴) (۴۳۵) (۴۳۶) (۴۳۷) (۴۳۸) (۴۳۹) (۴۴۰) (۴۴۱) (۴۴۲) (۴۴۳) (۴۴۴) (۴۴۵) (۴۴۶) (۴۴۷) (۴۴۸) (۴۴۹) (۴۵۰) (۴۵۱) (۴۵۲) (۴۵۳) (۴۵۴) (۴۵۵) (۴۵۶) (۴۵۷) (۴۵۸) (۴۵۹) (۴۶۰) (۴۶۱) (۴۶۲) (۴۶۳) (۴۶۴) (۴۶۵) (۴۶۶) (۴۶۷) (۴۶۸) (۴۶۹) (۴۷۰) (۴۷۱) (۴۷۲) (۴۷۳) (۴۷۴) (۴۷۵) (۴۷۶) (۴۷۷) (۴۷۸) (۴۷۹) (۴۸۰) (۴۸۱) (۴۸۲) (۴۸۳) (۴۸۴) (۴۸۵) (۴۸۶) (۴۸۷) (۴۸۸) (۴۸۹) (۴۹۰) (۴۹۱) (۴۹۲) (۴۹۳) (۴۹۴) (۴۹۵) (۴۹۶) (۴۹۷) (۴۹۸) (۴۹۹) (۵۰۰) (۵۰۱) (۵۰۲) (۵۰۳) (۵۰۴) (۵۰۵) (۵۰۶) (۵۰۷) (۵۰۸) (۵۰۹) (۵۱۰) (۵۱۱) (۵۱۲) (۵۱۳) (۵۱۴) (۵۱۵) (۵۱۶) (۵۱۷) (۵۱۸) (۵۱۹) (۵۲۰) (۵۲۱) (۵۲۲) (۵۲۳) (۵۲۴) (۵۲۵) (۵۲۶) (۵۲۷) (۵۲۸) (۵۲۹) (۵۳۰) (۵۳۱) (۵۳۲) (۵۳۳) (۵۳۴) (۵۳۵) (۵۳۶) (۵۳۷) (۵۳۸) (۵



## رشته بالدرجہ

١٦ اشخاص



## المقادير

[illegible][illegible]







**العيش بالمرق  
الأحمر (بركوكس)**

د 5 اشخاص.

## المقادير

[illegible]

العیش (برکوکس)  
بالحبیب

40 د 5 اشخاص

## المقادير

2 لتر حبیب میں ای نوع،  
نصف معقہ صغیرہ غسل اکحل،  
غسل معقہ کبیرہ مع 250 غ  
میں لعلہ 50

كسكسي بالكوسة  
(جربوات) والحليب

5 أشخاص

## المقادير

نصف كع كوسة (جربوات)  
500 غ كسكسي، 1 لتر حساء،  
نصف ملعقة كبيرة ملح، نصف  
معلقة صغيرة فلفل أحمر.

الحشيش - ١ - الحشيش والثوم ونضعها في القدر ثم نصيف إليها زيتا ،  
٢ - ملح ، خل ، عصير سمكة سمك - ٣ - ك الكلي يطهى مدة ٩ دقائق ثم نمرق  
٤ - ٥ - ٦ - ٧ - ٨ - ٩ - ١٠ - ١١ - ١٢ - ١٣ - ١٤ - ١٥ - ١٦ - ١٧ - ١٨ - ١٩ - ٢٠ - ٢١ - ٢٢ - ٢٣ - ٢٤ - ٢٥ - ٢٦ - ٢٧ - ٢٨ - ٢٩ - ٣٠ - ٣١ - ٣٢ - ٣٣ - ٣٤ - ٣٥ - ٣٦ - ٣٧ - ٣٨ - ٣٩ - ٤٠ - ٤١ - ٤٢ - ٤٣ - ٤٤ - ٤٥ - ٤٦ - ٤٧ - ٤٨ - ٤٩ - ٥٠ - ٥١ - ٥٢ - ٥٣ - ٥٤ - ٥٥ - ٥٦ - ٥٧ - ٥٨ - ٥٩ - ٦٠ - ٦١ - ٦٢ - ٦٣ - ٦٤ - ٦٥ - ٦٦ - ٦٧ - ٦٨ - ٦٩ - ٧٠ - ٧١ - ٧٢ - ٧٣ - ٧٤ - ٧٥ - ٧٦ - ٧٧ - ٧٨ - ٧٩ - ٨٠ - ٨١ - ٨٢ - ٨٣ - ٨٤ - ٨٥ - ٨٦ - ٨٧ - ٨٨ - ٨٩ - ٩٠ - ٩١ - ٩٢ - ٩٣ - ٩٤ - ٩٥ - ٩٦ - ٩٧ - ٩٨ - ٩٩ - ١٠٠ - ١٠١ - ١٠٢ - ١٠٣ - ١٠٤ - ١٠٥ - ١٠٦ - ١٠٧ - ١٠٨ - ١٠٩ - ١١٠ - ١١١ - ١١٢ - ١١٣ - ١١٤ - ١١٥ - ١١٦ - ١١٧ - ١١٨ - ١١٩ - ١٢٠ - ١٢١ - ١٢٢ - ١٢٣ - ١٢٤ - ١٢٥ - ١٢٦ - ١٢٧ - ١٢٨ - ١٢٩ - ١٣٠ - ١٣١ - ١٣٢ - ١٣٣ - ١٣٤ - ١٣٥ - ١٣٦ - ١٣٧ - ١٣٨ - ١٣٩ - ١٤٠ - ١٤١ - ١٤٢ - ١٤٣ - ١٤٤ - ١٤٥ - ١٤٦ - ١٤٧ - ١٤٨ - ١٤٩ - ١٥٠ - ١٥١ - ١٥٢ - ١٥٣ - ١٥٤ - ١٥٥ - ١٥٦ - ١٥٧ - ١٥٨ - ١٥٩ - ١٦٠ - ١٦١ - ١٦٢ - ١٦٣ - ١٦٤ - ١٦٥ - ١٦٦ - ١٦٧ - ١٦٨ - ١٦٩ - ١٧٠ - ١٧١ - ١٧٢ - ١٧٣ - ١٧٤ - ١٧٥ - ١٧٦ - ١٧٧ - ١٧٨ - ١٧٩ - ١٨٠ - ١٨١ - ١٨٢ - ١٨٣ - ١٨٤ - ١٨٥ - ١٨٦ - ١٨٧ - ١٨٨ - ١٨٩ - ١٩٠ - ١٩١ - ١٩٢ - ١٩٣ - ١٩٤ - ١٩٥ - ١٩٦ - ١٩٧ - ١٩٨ - ١٩٩ - ٢٠٠ - ٢٠١ - ٢٠٢ - ٢٠٣ - ٢٠٤ - ٢٠٥ - ٢٠٦ - ٢٠٧ - ٢٠٨ - ٢٠٩ - ٢١٠ - ٢١١ - ٢١٢ - ٢١٣ - ٢١٤ - ٢١٥ - ٢١٦ - ٢١٧ - ٢١٨ - ٢١٩ - ٢٢٠ - ٢٢١ - ٢٢٢ - ٢٢٣ - ٢٢٤ - ٢٢٥ - ٢٢٦ - ٢٢٧ - ٢٢٨ - ٢٢٩ - ٢٣٠ - ٢٣١ - ٢٣٢ - ٢٣٣ - ٢٣٤ - ٢٣٥ - ٢٣٦ - ٢٣٧ - ٢٣٨ - ٢٣٩ - ٢٤٠ - ٢٤١ - ٢٤٢ - ٢٤٣ - ٢٤٤ - ٢٤٥ - ٢٤٦ - ٢٤٧ - ٢٤٨ - ٢٤٩ - ٢٥٠ - ٢٥١ - ٢٥٢ - ٢٥٣ - ٢٥٤ - ٢٥٥ - ٢٥٦ - ٢٥٧ - ٢٥٨ - ٢٥٩ - ٢٦٠ - ٢٦١ - ٢٦٢ - ٢٦٣ - ٢٦٤ - ٢٦٥ - ٢٦٦ - ٢٦٧ - ٢٦٨ - ٢٦٩ - ٢٧٠ - ٢٧١ - ٢٧٢ - ٢٧٣ - ٢٧٤ - ٢٧٥ - ٢٧٦ - ٢٧٧ - ٢٧٨ - ٢٧٩ - ٢٨٠ - ٢٨١ - ٢٨٢ - ٢٨٣ - ٢٨٤ - ٢٨٥ - ٢٨٦ - ٢٨٧ - ٢٨٨ - ٢٨٩ - ٢٩٠ - ٢٩١ - ٢٩٢ - ٢٩٣ - ٢٩٤ - ٢٩٥ - ٢٩٦ - ٢٩٧ - ٢٩٨ - ٢٩٩ - ٣٠٠ - ٣٠١ - ٣٠٢ - ٣٠٣ - ٣٠٤ - ٣٠٥ - ٣٠٦ - ٣٠٧ - ٣٠٨ - ٣٠٩ - ٣١٠ - ٣١١ - ٣١٢ - ٣١٣ - ٣١٤ - ٣١٥ - ٣١٦ - ٣١٧ - ٣١٨ - ٣١٩ - ٣٢٠ - ٣٢١ - ٣٢٢ - ٣٢٣ - ٣٢٤ - ٣٢٥ - ٣٢٦ - ٣٢٧ - ٣٢٨ - ٣٢٩ - ٣٣٠ - ٣٣١ - ٣٣٢ - ٣٣٣ - ٣٣٤ - ٣٣٥ - ٣٣٦ - ٣٣٧ - ٣٣٨ - ٣٣٩ - ٣٤٠ - ٣٤١ - ٣٤٢ - ٣٤٣ - ٣٤٤ - ٣٤٥ - ٣٤٦ - ٣٤٧ - ٣٤٨ - ٣٤٩ - ٣٥٠ - ٣٥١ - ٣٥٢ - ٣٥٣ - ٣٥٤ - ٣٥٥ - ٣٥٦ - ٣٥٧ - ٣٥٨ - ٣٥٩ - ٣٦٠ - ٣٦١ - ٣٦٢ - ٣٦٣ - ٣٦٤ - ٣٦٥ - ٣٦٦ - ٣٦٧ - ٣٦٨ - ٣٦٩ - ٣٧٠ - ٣٧١ - ٣٧٢ - ٣٧٣ - ٣٧٤ - ٣٧٥ - ٣٧٦ - ٣٧٧ - ٣٧٨ - ٣٧٩ - ٣٨٠ - ٣٨١ - ٣٨٢ - ٣٨٣ - ٣٨٤ - ٣٨٥ - ٣٨٦ - ٣٨٧ - ٣٨٨ - ٣٨٩ - ٣٩٠ - ٣٩١ - ٣٩٢ - ٣٩٣ - ٣٩٤ - ٣٩٥ - ٣٩٦ - ٣٩٧ - ٣٩٨ - ٣٩٩ - ٤٠٠ - ٤٠١ - ٤٠٢ - ٤٠٣ - ٤٠٤ - ٤٠٥ - ٤٠٦ - ٤٠٧ - ٤٠٨ - ٤٠٩ - ٤١٠ - ٤١١ - ٤١٢ - ٤١٣ - ٤١٤ - ٤١٥ - ٤١٦ - ٤١٧ - ٤١٨ - ٤١٩ - ٤٢٠ - ٤٢١ - ٤٢٢ - ٤٢٣ - ٤٢٤ - ٤٢٥ - ٤٢٦ - ٤٢٧ - ٤٢٨ - ٤٢٩ - ٤٣٠ - ٤٣١ - ٤٣٢ - ٤٣٣ - ٤٣٤ - ٤٣٥ - ٤٣٦ - ٤٣٧ - ٤٣٨ - ٤٣٩ - ٤٤٠ - ٤٤١ - ٤٤٢ - ٤٤٣ - ٤٤٤ - ٤٤٥ - ٤٤٦ - ٤٤٧ - ٤٤٨ - ٤٤٩ - ٤٥٠ - ٤٥١ - ٤٥٢ - ٤٥٣ - ٤٥٤ - ٤٥٥ - ٤٥٦ - ٤٥٧ - ٤٥٨ - ٤٥٩ - ٤٦٠ - ٤٦١ - ٤٦٢ - ٤٦٣ - ٤٦٤ - ٤٦٥ - ٤٦٦ - ٤٦٧ - ٤٦٨ - ٤٦٩ - ٤٧٠ - ٤٧١ - ٤٧٢ - ٤٧٣ - ٤٧٤ - ٤٧٥ - ٤٧٦ - ٤٧٧ - ٤٧٨ - ٤٧٩ - ٤٨٠ - ٤٨١ - ٤٨٢ - ٤٨٣ - ٤٨٤ - ٤٨٥ - ٤٨٦ - ٤٨٧ - ٤٨٨ - ٤٨٩ - ٤٩٠ - ٤٩١ - ٤٩٢ - ٤٩٣ - ٤٩٤ - ٤٩٥ - ٤٩٦ - ٤٩٧ - ٤٩٨ - ٤٩٩ - ٥٠٠ - ٥٠١ - ٥٠٢ - ٥٠٣ - ٥٠٤ - ٥٠٥ - ٥٠٦ - ٥٠٧ - ٥٠٨ - ٥٠٩ - ٥١٠ - ٥١١ - ٥١٢ - ٥١٣ - ٥١٤ - ٥١٥ - ٥١٦ - ٥١٧ - ٥١٨ - ٥١٩ - ٥٢٠ - ٥٢١ - ٥٢٢ - ٥٢٣ - ٥٢٤ - ٥٢٥ - ٥٢٦ - ٥٢٧ - ٥٢٨ - ٥٢٩ - ٥٣٠ - ٥٣١ - ٥٣٢ - ٥

**الملاح والغلمان الأكحل** ثم نزل العيش في الخليب وتركه حتى يصير جيد

[illegible]

**الحضرة** محمد بن عبد الله بن الحسين بن علي - رضي الله عنه - في سنة ١٠٩٢ هـ  
توفي عن عمر يناهز ٨٥ عاماً، ودفن بالبقيع.

 $\frac{d}{dt} \left( \frac{1}{r^2} \right) = -\frac{2}{r^3} \frac{dr}{dt}$ 

ولا حظنا في هذا الكتاب سوى القليل من الطرق الحديثة







1 5 استخام.



## المقادير:

نصف كعج أرز، نصف كعج  
دجاج، نصف معقنة كبيرة ملح،  
نصف معقنة صغيرة فلفل، حبة  
بصل، رأس ثوم، 3 ملاعق  
صمغ، قليل من الزيت، حمص  
حمص مرطب، قليل من الأريدة،  
نصف ن. (أ. ح. ح. ح.)

### 5 اشخاص



## المقادير:

(150 غرام، 200 غرام بادجانه،  
200 غرام حبس کابل، نصف  
نصف معقۀ کبره صبح، نصف  
معقۀ معقۀ قفس لعل، سبزه،  
حبس کابل، معقۀ معقۀ معقۀ

## 4.5



لا اشخاص

## المقادير:

سداب بقرى، 3 حبات صمدسم،  
 سبعة صغيرة طماطم مصرة،  
 7 ملاعق زيت، فص  
 ثوم، ربة معدنوس، ملعقة  
 صغيرة كمون، 12 ملعقة  
 حنظل، قليل من العسل الأسود،  
 250 غ أرز، ملح، بيضة، زيت  
 ليقاد، فريفة.

[illegible]

**التحصيل:** سلمى النجم وبغضه وبصعده في القدر وبترم عليه بصل والنوم

١٠) دقت علی و ترکہ علی ہار ہادئۃ ثم ترکہ حتی پیش کل  
دری و درجین یا حدود و صبح را کہ جو احکم و حسب احوال فی اسحق

[illegible]

١- تقطع الشبكه في هذا الجانب على ان يكون الشبكه مع الشبكه  
٢- تقطع الشبكه في هذا الجانب على ان يكون الشبكه مع الشبكه  
٣- تقطع الشبكه في هذا الجانب على ان يكون الشبكه مع الشبكه  
٤- تقطع الشبكه في هذا الجانب على ان يكون الشبكه مع الشبكه  
٥- تقطع الشبكه في هذا الجانب على ان يكون الشبكه مع الشبكه  
٦- تقطع الشبكه في هذا الجانب على ان يكون الشبكه مع الشبكه  
٧- تقطع الشبكه في هذا الجانب على ان يكون الشبكه مع الشبكه  
٨- تقطع الشبكه في هذا الجانب على ان يكون الشبكه مع الشبكه  
٩- تقطع الشبكه في هذا الجانب على ان يكون الشبكه مع الشبكه  
١٠- تقطع الشبكه في هذا الجانب على ان يكون الشبكه مع الشبكه







(د) استغفر.



## المقادير:

1 كلع بومعوت، ملح،  
 2 كلع أسود، حمص، 2 كلع  
 حبه بقر، فلفل حار، حب  
 من البصل، حبثان  
 جريوت (كوسة)، 4 كرايط  
 فوف أحصر، 2 جزر، 6 دوح  
 (أعرف) خرشف، كاسه  
 ربيذه، 4 حبث حماطم، 1  
 حبث حرد، ويحب  
 يكون لقدر بانكسكام

## کسکسی بالراس



## 1 5 استحصا

## المقادير

رأس حرقوف، حسن قصير،  
مريح، فهدى مودت، حماسه.  
حبتان من الباذنجان  
و خربوز (شبهه)، حسن  
لصاحبه، حشم، حر، ز  
حسن، حماسه، أس  
حرميه، قروني، اكبح  
كسكي، رأس فهدى حب،  
بهيته حماسه مقبرة

[illegible]



## المقلوبة

ل 5 أشخاص.



المقادير:

300 غ أرز، 300 غ لحم أو صدر دجاج، نصف كيلو من الطماطم، نصف كيلو بادجول، حبة بصل، فلفل أسود، ملح، قطعة من الزبدة، زيت، كزبرة مفرومة.

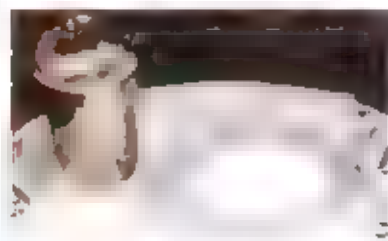
**التحضير:** نأخذ الأرز من بعد تفتيته وتنظيفه مع قطعة زبدة في انقدر ونحركه جيداً ثم نصب عليها الماء المغلي حوالي نصف لتر على نار هادئة حتى يوضح ويترك حتى يندثر. وثناء ذلك نطبخ البادجول ونقطعه حلقات ونقليه في الزيت ونضعه جانباً.

وبعد ذلك نأخذ البصل والثوم المقطع ونقليه في الزيت على نار هادئة ثم نضيف له قطع اللحم ونتركها حتى يندثر مع الملح ثم نمرقها بكثير من الزيت ونتركها تنضج ثم نقطع الطماطم ونضيفها إلى قطع اللحم ونتركها تنضج حتى يندثر. وبعدها نأخذ صحنًا عميقًا حيث نضع أولاً قطع اللحم وصوصها أو «الصاج» ثم الأرز ثم البادجول. مرة ثانية نضع الأرز ثم صوصها وصوصها ثم البادجول وأخيراً نرصها جيداً ثم نقب الصحن.

ملاحظة: يقدم هذا المقلوبة مع الأرز المطبوخ في الزيت.





[illegible]

— 100 —


$$u = \frac{1}{2} \ln \frac{1 + \sqrt{1 - 4x}}{1 - \sqrt{1 - 4x}} + (3 - 2x) \sqrt{1 - 4x} + C$$


$\frac{d}{dt} \left( \frac{\partial L}{\partial \dot{x}} \right) = \frac{\partial L}{\partial x}$

5 اشخاص.

## المقادير

[illegible]

الحق في حق الله  
والله في حق الحق  
والحق في حق الله  
والله في حق الحق  
والحق في حق الله  
والله في حق الحق  
والحق في حق الله  
والله في حق الحق





قالب شباح  
الصفراء في الفرن

لعدة اشخاص



## المقادير

طريق: 500 غ لحم خروف،  
2 ملاعق ربة، ملح، حبة  
بصل، فلفل أسود، زعفران،  
عود فرقة، كأس سكر، ماء،  
ملعقة كبيرة ماء ورد.

عجينة البور: 250 غ لور  
محيط مسحي، 80 غ  
حبر، 125 غ مسكر، 5  
قشنة، كيس حمر  
كيساوية، قرفة، معتد مد  
و د، 100 غ مد

[illegible]

طاجين  
البطاطا الحلوة

## 5 اشخاص

المقادير

۲ کعب نقاد حبه، حبه  
 نقاد، ۲ | کعب خم  
 حروف، ۲ | کعب سکر  
 عادی، پنج معدنه کسر  
 سمن، گش کسر من ماء  
 برهر، قریه، قریه و عصب

**التحضير:** نقشر البطاطا ونقطعها في شرائح رقيقة جداً ونعدها في طبق. نضع في قدر ماء ونغلي فيه البطاطا حتى تنضج. نخرجها من الماء ونضعها في طبق. نضع في قدر ماء ونغلي فيه البطاطا حتى تنضج. نخرجها من الماء ونضعها في طبق. نضع في قدر ماء ونغلي فيه البطاطا حتى تنضج. نخرجها من الماء ونضعها في طبق.



## 1.5 اشخاص

35  
+ 10

## المقادير:

(١٠) ح شحم دجاج، صف  
معدنة صغيرة فصل كحل، صف  
معدنة كبيرة ملح، حبة فصل،  
رأس ثوم، 3 ملاعق زبدة، كأس  
بنت، معدوس، ليمون.

[illegible]

## 5 أشخاص



## المقادير

نصف كلف خم، 250 غ لحم  
مفروم، حبة ونصف بصل، نصف  
ملعقة صغيرة فلفل أبيض، نصف  
ملعقة كبيرة ملح، 3 ملاعق ربلة،  
معدوس مفصع، بيضتين، ليمون،  
نصف ملعقة نشاء أو دقاق العريك.

[illegible]



## 1.5 اشخاص

35  
+ 10

## المقادير:

١٠١ ح شم دوح، صف  
معدنة صغيرة فصل كحل، صف  
معدنة كبيرة ملح، حبة فصل،  
رأس ثوم، 3 ملاعق زبدة، كأس  
بنت، معدنوس، ليمون.

**التحصير:** نصف النجم وقطعه قطعاً كبيرة



## 5 أشخاص



المقادير

نصف كلف خم، (250 غ لحم  
مفروم، حبة ونصف بصل، نصف  
ملعقة صغيرة فلفل أبيض، نصف  
ملعقة كبيرة ملح، 3 ملاعق ربلة،  
معدنوس مفصع، بيضتين، ليمون،  
نصف ملعقة شاي أو دقاق المريخ.

[illegible]





طجين القرنبيط  
(بروكلو)

40  
دلیل

۱. ۵ اشخاص.

## المقادير:

(١١) ع لحم، ١٦٠ ع لحم مطروحة،  
 بصل أبيض، نصف ملعقة كبيرة  
 ملح، حبة بصل، رأس ثوم قليل من  
 ابرية (معلقة صغيرة) بيستين، من  
 في سح (مكعب)، بصل من ٥٠

[illegible]

## طجين الحوت

د 5 اشخاص

المقادير

5(X) (X) 3(X) (X) (X)  
 1. (X) (X) (X) (X) (X)  
 2. (X) (X) (X) (X) (X)  
 3. (X) (X) (X) (X) (X)  
 4. (X) (X) (X) (X) (X)  
 5. (X) (X) (X) (X) (X)

**الحصير** حصير الخوص وشمعدان قصبه في ما به حرم وما يتصل به من شمسك بده خارج و قصبه صنوبر  
و زباد و صمغ الجبل مع ما لا يدرى عن عمد مقصود و الذي به كذا من دابة و نجا بقية ما لا  
يؤخذ

[illegible]

Page | 6



## طحين التفاح

ل 5 أشخاص



المقادير

1 كغ تفاح، نصف كغ لحم خروف، حبة بصل، نصف ملعقة كبيرة ملح، نصف ملعقة صغيرة فلفل أبيض، قرصة قرفة، 3 ملاعق سمن أو زبدة، 1 كغ سكر، ماء الزهر، ورعفرال، قرفة



**التحضير** نضع اللحم، التفاح، البصل في قدر، ونحركهم على نار هادئة حتى ينضج اللحم. ثم نضيف البصل، الملح، الفلفل، القرفة، السمن، ماء الزهر، ورعفرال، قرفة. نتركه على نار هادئة حتى يمتص السمن. ثم نضيف السكر ونحركه حتى يذوب. نضعه في إناء زجاجي ونقدمه مع الخبز.

## طحين العين (البرقوق)

ل 5 أشخاص



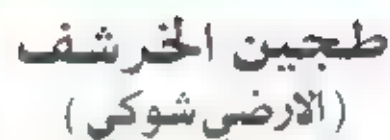
المقادير

نصف كغ لحم خروف، نصف كغ برقوق، نصف كغ سكر، حبة بصل، نصف ملعقة فلفل أبيض، ملعقة صغيرة ملح، 1 ملاعق سمن، قرفة، ماء زهر



**التحضير** نضع اللحم، البصل، الفلفل، السمن، ماء الزهر، قرفة. نتركه على نار هادئة حتى يمتص السمن. ثم نضيف السكر ونحركه حتى يذوب. نضعه في إناء زجاجي ونقدمه مع الخبز.





## المقادير

ا. كنع حوشه، 300 غ حبه  
دجاج، معقة صغيرة عسل  
صنعت معقة كبيرة ملح، صنعت  
معقة صغيرة صنعت صنعت  
صنعت صنعت (صنعت) صنعت  
صنعت معقة كبيرة صنعت

تسبیح و تحمید و تسمیة و تقدیر و تقویہ و تقویۃ و تقویۃ و تقویۃ

پیش از این در این کتاب و در کتاب دیگر، در مورد این موضوع بحث شده است و در این کتاب نیز به این موضوع پرداخته شده است.

[illegible]

$\frac{d}{dt} \left( \frac{1}{2} m v^2 + U(r) \right) = -\vec{v} \cdot \nabla U(r)$

$\frac{d}{dt} \left( \frac{\partial L}{\partial \dot{x}} \right) = \frac{\partial L}{\partial x}$



## المقادير

(400) - خم، ا كع حشوف  
(فرون)، نصف ملعقة كبيرة ملح،  
نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود،  
ملعقة سم، نصف ملعقة زعفران،  
حبة فلفل، نصف، ملعقة فريه  
حبه سم، نصف، ملعقة

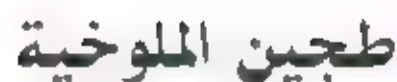
شماره: ۱۰۰ / مجله: فصلنامه علمی-پژوهشی / شماره ۱ / سال ۱۳۹۸

[illegible]







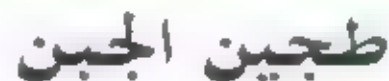


## المقادير

[illegible]

**المختصر** : نظم الناحية • تشييد • تربية في دار الخيرية : بسم الله الرحمن الرحيم

1. غسل العينين بالماء البارد فوراً.  
2. إزالة العدسة اللاصقة فوراً.  
3. شطف العين بالماء البارد لمدة 15 دقيقة.  
4. إذا استمر الألم أو الرؤية ضبابية، فاستشر طبيباً.  
5. تجنب ارتداء العدسات اللاصقة مرة أخرى حتى يشفى العين.



## المقادير

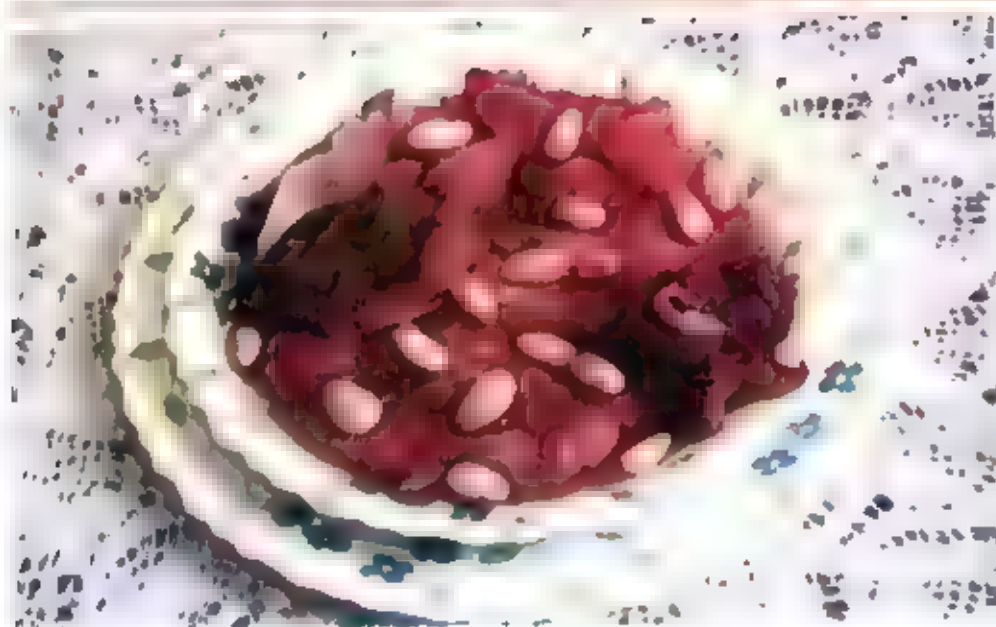
(250) مع خمر مرحي، (250)  
خمر مقتول، 2 حصة نصيب  
منه، فلفل مطبوخ، سلقه  
100 عرق حار، ماء مسكنة

الاحتياط في هذه المسألة في عدم وصفه انه ينقل من فوقه و ينجح و ينقل لأسفل و يرفع  
 من غير وصفه ان ينقل من فوقه و ينجح و ينقل لأسفل و يرفع من غير وصفه  
 و يرفع من غير وصفه و يرفع من غير وصفه و يرفع من غير وصفه و يرفع من غير وصفه  
 و يرفع من غير وصفه و يرفع من غير وصفه و يرفع من غير وصفه و يرفع من غير وصفه  
 و يرفع من غير وصفه و يرفع من غير وصفه و يرفع من غير وصفه و يرفع من غير وصفه









## طجين المشمش بالمرق الحلو

ل 5 أشخاص.

### المقادير

400 غ لحم حروف، ملح،  
فلفل أسود، فلفل، قرنفل، 2  
ملاعق ريدة، 250 غ سكر،  
400 غ مشمش طازج، ماء  
مر، حبه بصل

**التحضير** يقطع اللحم إلى مكعبات صغيرة، يسلق في ماء مع ملح وفلفل أسود، فلفل، قرنفل، 2 ملاعق ريدة، 250 غ سكر، 400 غ مشمش طازج، ماء مر، حبه بصل. بعد غلي اللحم، يضاف المشمش ويترك على نار هادئة حتى ينضج. يصفى اللحم ويضاف السكر والفلفل. يترك على نار هادئة حتى يثخن. يضاف المشمش ويترك حتى يبرد. يقطع اللحم إلى مكعبات صغيرة. يضاف السكر والفلفل. يترك على نار هادئة حتى يثخن. يضاف المشمش ويترك حتى يبرد.



## طجين زيتون محشي

ل 5 أشخاص.



### المقادير

125 غ كفتة، بصل،  
معدوس، بصل مطبوخ، 1  
ملاعق كزبرة، 1  
نورة، طماطم، فلفل أسود، ملح،  
فلفل حار، قنبر من سكر.

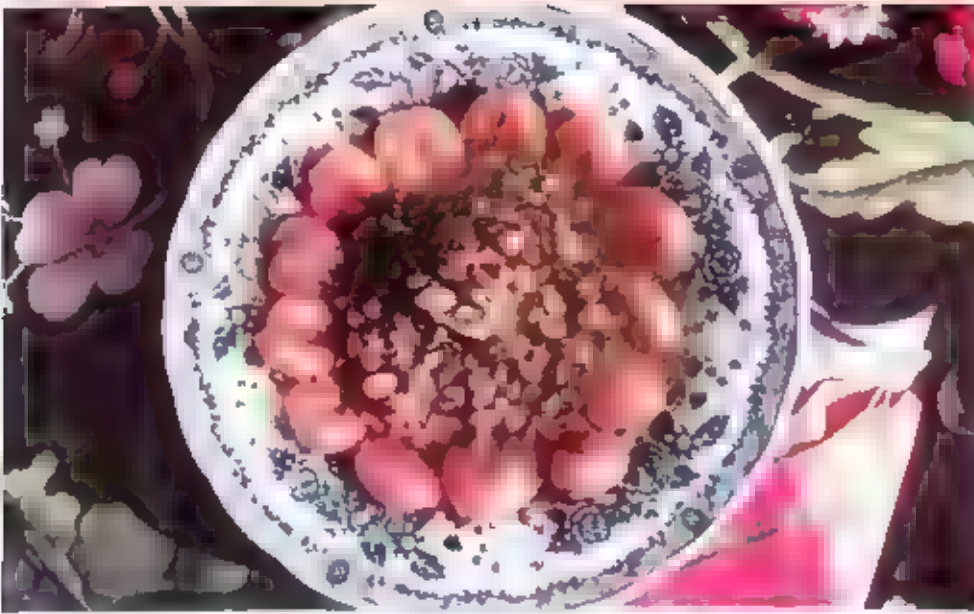
**التحضير** يقطع اللحم إلى مكعبات صغيرة، يسلق في ماء مع ملح وفلفل أسود، فلفل، قرنفل، 2 ملاعق ريدة، 250 غ سكر، 400 غ مشمش طازج، ماء مر، حبه بصل. بعد غلي اللحم، يضاف المشمش ويترك على نار هادئة حتى ينضج. يصفى اللحم ويضاف السكر والفلفل. يترك على نار هادئة حتى يثخن. يضاف المشمش ويترك حتى يبرد. يقطع اللحم إلى مكعبات صغيرة. يضاف السكر والفلفل. يترك على نار هادئة حتى يثخن. يضاف المشمش ويترك حتى يبرد.





## المقادير:

(500 غ من اللحم، 500 حـ  
من الزبيب، 2 ملاعق زبدة،  
ملعقة زيت، بصلة، ملح.  
فصل أسود، زعفران، 4  
ملاعق سكر، ملعقة عسل،  
قرفة، قرضل، 200 غ مشماش  
حار)



المختصر في معرفة النجوم التي تقع في بلاد العرب في القرن الثاني عشر

الريدة و يصل المردوم و يصل والزعفران و قدس من الملح والقرفة والقرفة وشرك الحار يصل من ...  
 ... مع حارث من ...  
 ...  
 ...  
 ...  
 ...  
 ...

طجین  
کیاب بالکمون

## د 5 اشخاصو

30

## المقادير

500 ع حم بقرى (هيرة)،  
 معقة كسر، معقة معدوس،  
 حبة بصل، 3 أسان ثوم، 4  
 ملاعق زيت، فلفل، ملح،  
 2 | معده صغيرة كسر.



الحشر  
يقولون يا محمد انك قد اتيك الوحي فقل اني انزلت من عند ربّي

۱- در این فصل به بررسی کلیات و اهداف از پیش تعیین شده و همچنین روش‌های تحقیق پرداخته می‌شود.

کتابخانه و مرکز اسناد و اطلاعیه

1994 年 12 月 15 日



## طجين الرخام

5 أشخاص



المقادير:

قطع من اللحم أو الدجاج، 5  
بيضات، لحم مفروم، حبتا  
ليمون، معدنوس، فلفل  
أسود، ملح، 2 ملاعق دقاق  
فريك، قليل من الفريفة.



**التحضير:** يقطع اللحم المقطع المسطح، ويقطع عليه حبة بصل، ثم يصفى فيه الملح، والفلفل الأسود  
ومعلقة زبدة وتركه يتفلى لمدة 5 دقائق ثم يغمق بنصف لتر ماء ويتركها يطفئ على نار متوسطة ومن جهة  
أخرى يسخن بصل ويقشر ويترك حتى أم اللحم المفروم يصفى له دقاق الفريك و قليلا من الملح والفلفل الأسود  
ويغلق حتى يبيض باللحم المفروم ثم يقلبها في الزيت وتقطع إلى حلقات ثم تضعها في الصحن ويصب عليها  
مرق وتزين بمعدنوس

## طجين الجزر المحشي

4 أشخاص



المقادير:

رطل جزر 500 غ من  
اللحم عجمي، 250 غ لحم  
مفروم، بيضة، زيتون،  
كمون، ملح، كروية، فلفل  
أسود، بصل، ثوم.



**التحضير:** يقطع في صحفه قطع اللحم ويسننها بصل من الملح والفلفل الأسود والكروية ونفرد عليها البصل والثوم  
ويصفى فيه بصل من ريب وتركه يطفى فوق نار هادئة ثم بعد ذلك غرق بكأس من الماء وتركه يطفى وأثناء  
دلت نصف جزر وجذبه من سحاح ثم يحضر خضير واللحم المفروم ويصفى له كروية واقيل من الملح وعسل  
لأسود وكثت سبعة بعد دلت حشوي جزر باللحم المفروم ثم يصفى إلى فوق كي يطفى وبعد نصفه يصفى  
به ريب وبعد 5 دقائق يطفى نار









## طحين الكوسة (الجريوات) بالخضر

15 دقيقة  
لـ 4 أشخاص  
المقادير:

300 غ قطع دجاج، ملح،  
فلفل أسود، بصلة، ثوم،  
كأس زيت، 4 حبات  
سمسم، 12 كلف كوسة  
(جريوات)

**التحضير:** يشوي الدجاج المقطع في قدر ويحرق شوي الخضر مع الملح و 3 ملاعق زيت و نصف  
لوق سار تنقى لمدة 5 دقائق ثم يمزج مع ماء بارد (20 دقيقة) حتى يثخن و من جهة أخرى يصفى الخضر و  
ويصفى في حبات ثم يمزج مع ماء بارد و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات  
فيها 3 ملاعق زيت و يصفى إليها ماء بارد و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات  
يصفى ماء و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات



## طحين اللوز

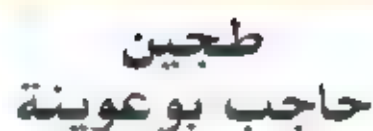
لـ 5 أشخاص

المقادير:

12 كلف سمسم، 12 كلف  
لحم، 100 غ سمسم، فلفل من  
رعد، حبة كبيرة بوز،  
كأس سمسم، ملح، فلفل  
سود، بصل.

**التحضير:** يصفى سمسم في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات  
و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات  
و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات  
و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات  
و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات و يصفى في حبات





## المقادير:

100 : 4 بقعہ  
50 : سکر

2 کعبہ خیمہ بقری، اکتع  
برقوق جاف (العین)، حبة  
حسنة، عود قرعہ، منج، (III) ع  
سکر، 4 حبات قرعہ،  
مبغضین میں پرندہ، حبات  
مشمش حواف، 3 ملاحق مرہ  
شر، 50 عود حب مشمر

حصيد، غود فرود، صبح، 300 ع  
 سكر، 4 حساب فرود،  
 معطين من برنده، حساب  
 شش حساب، 3 ملاحظه  
 رهر، 50 ح نور حب مقشر



## المقادير:

دوحه من حجم صغير،  
تبي من الزبد، ملح، فلفل  
أسود، زعفران، 150 غ من  
شمش الحاف، كأس  
عسل، بصلة، حبات من  
انور ماء

[illegible]



**التحضير:** نغسل اللحم ونقطعه ونضعه في القدر ونغمره عليه بصل ونضيف

4. سحابة بيضاء، رطوبتها 100%، ودرجة حرارتها 100° ف. هـ. في 10 دقائق، ثم غرق في 4 كؤوس من الماء وتركها تطفئ لمدة 40 دقيقة.

10 دقائق.

بسم الله الرحمن الرحيم

## طجين الخوخ

1. 5 أشخاص.



## المقادير

401 ع حم، 26 ع حم  
مرحى، فصح، سحر، فصح، كحل  
حلت، نور، فصح، سحر، فصح، حم  
بصل صغيرة الحجم، قليل من  
حم، مرحى، فصح من غيره

طجین الخوخ  
بالمرق الحلو

د 5 اشخاصو.

## المقادير:

500 غ لحم خروف، ملح،  
فصل أسود، فرفة، قرص، 2  
ملاعق ريدة، 300 غ سكر،  
2 1 كغ خوخ طازج، ماء زهر،  
حبة بصل.

## طحين القسطل

لعدة أشخاص.



## المقادير

500 غ حم خروف، قبي  
من الملح، قبي  
الأسود، حصة زبيب، 300 غ  
قسطر، قبي  
زعفران، 300 غ سكر، قرفة،  
ماء، زهر، بصل.

بسم الله الرحمن الرحيم

**القليل** من الملح والمخلل الأسود وعود من القرفة وحبات قرص من ١ - ١٠ حبات ٤ مرات

[illegible]



## طحين المدقوقة

ل 5 أشخاص.



المقادير

300 غ حمه، 500 غ خمه  
مفروم، 8 بيضات، بصل، فلفل  
أسود، ملح، معدنوس، حبة  
بيمون، معقة شدة، قليل من  
سمن

**الحضير:** نضع اللحم قطع صغيرة في قدر ونسحقه في سكين وبيمون  
الارومة مع قليل من الملح ونترك الكل يغلي على نار هادئة. ومن جهة أخرى نسحق  
حبات البيض في الماء حتى نصبح ونعود إلى اللحم المفروم ونضيف له قليلا من  
سمن المقطع وكذلك الأعشاب. وقبلا من الملح والسمن الأسود ومعقة شدة  
ونحنه جدا، ثم نعود إلى البيضات ونقشرها ثم نعلقها بمزيج اللحم المفروم حتى  
يحبس سمنه تماما، وبعد ذلك نرجعها إلى الصلصة ونتركها تغلي لمدة ربع  
ساعة لا أكثر، وبعد أن تطهى الكمية نحضر صحننا ونضع بداخله قطع  
اللحم ونقسم البيض إلى جزئين ونحيطه بقطع اللحم ثم نرتبه بقطع البيمون  
والمعدنوس

ملحوظة: يمكن أن نطبخ الكوربات اللحم ونضعها في السمن

## طحين المعدنوس

ل 5 أشخاص.



المقادير

250 غ من اللحم، حبة  
معدنوس، ملح، فلفل، بصل،  
ثوم، رابيض، ملعقة ونصف  
خبز مرحي، ملعقة ريدة، 2  
ملاعق جبن مفروم.

**الحضير:** نضع اللحم قطع صغيرة في قدر ونسحقه في سكين وبيمون  
الارومة مع قليل من الملح ونترك الكل يغلي على نار هادئة. ومن جهة أخرى نسحق  
حبات البيض في الماء حتى نصبح ونعود إلى اللحم المفروم ونضيف له قليلا من  
سمن المقطع وكذلك الأعشاب. وقبلا من الملح والسمن الأسود ومعقة شدة  
ونحنه جدا، ثم نعود إلى البيضات ونقشرها ثم نعلقها بمزيج اللحم المفروم حتى  
يحبس سمنه تماما، وبعد ذلك نرجعها إلى الصلصة ونتركها تغلي لمدة ربع  
ساعة لا أكثر، وبعد أن تطهى الكمية نحضر صحننا ونضع بداخله قطع  
اللحم ونقسم البيض إلى جزئين ونحيطه بقطع اللحم ثم نرتبه بقطع البيمون  
والمعدنوس







شريحة لحم  
بالفلفل

25  
ل 5 اشخاص.

## المقادير

250 ع حم (بعر)، ريت، 4  
فعل فعل جنوا، بصلة متوسطة.  
فعل الأسود، معقه حصر، كثر  
مراء، صلبة طماض، معقه نشاء

۱- مجلس : مجمع است که در آن جمعی از افراد برای بحث و تبادل نظر گرد می آیند. این مجلس می تواند در سطح محلی، منطقه ای، کشوری و بین المللی تشکیل یابد. این مجلس می تواند به منظور تصمیم گیری در مورد مسائل و مشکلات محلی، منطقه ای، کشوری و بین المللی تشکیل یابد. این مجلس می تواند به منظور تبادل نظر و بحث و تبادل نظر در مورد مسائل و مشکلات محلی، منطقه ای، کشوری و بین المللی تشکیل یابد.



شرائح اللحم  
بالخردل

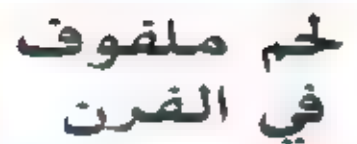
51 اشخاص

## المقادير:

تصنيف كعب على من فتح، فصل  
كعب حرد، ٨ حساب قروب،  
حده بمول، رتبة معدة، ٢  
تصنيف رتب، ٤ ١٠ على فشرة  
حصرية (كعب فرش)، نصف مربعة  
كسرة بسا، قطعه ردة مربعة  
(٧٠)، مربعة قطر سود

[illegible]





قطعة لحم (شريحة)، 100 ح لحم  
 مرعي، نصف ملعقة كبيرة ملح،  
 نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود،  
 بصلية، حبة بصل، قطعة ريدة، رأس  
 حار، نصف ملعقة طماطم، زيت،  
 معدنيوس، كسبر، ثوم.

لحم العجل  
مع الدجاج

١ كلع عجل من الكتف، قطعة  
خم دجاج من الصدر، حبتين  
بصل، نصف عينة طماطم مصبرة،  
ربعه كسبر، 3 ملاعق زيت، 30 غ  
ريدة، ملح، فلفل أسود.

[illegible]



د 5 اشخاص

## المقادير:

قطعة لحم مسامية، ملح، فلفل  
أسود، بصلة، فصوص ثوم، قليل  
من الزبدة، قليل من الخبز .

[illegible][illegible]

20  
6 اشخاص۔

## المقادير:

250 ع خم مرحي (معروم)،  
قليل من الملح، فلفل أكحل،  
معدوس مقطع، بصل، قليل  
من الزبدة أو قليل من الزيت،  
3 بيضات.

[illegible]

تصاویر و نقشه ها



## صدر الخروف محشي

ل 5 أشخاص



المقادير

نصف لحم من الصدر  
(صدقات)، ملح، بيضة، 250 ع  
حم مفروم، معدنوس، كسبر،  
بيضة، زيت، ماء، خبز، خرد،  
حب، صل

التحضير

1- نغسل اللحم ونجففه، ثم نضعه في إناء مع الملح والماء ونغلي اللحم في ماء بارد حتى ينضج اللحم، ثم نغسل اللحم بالماء البارد ونجففه. 2- نضع اللحم في إناء مع الملح والماء ونغلي اللحم في ماء بارد حتى ينضج اللحم، ثم نغسل اللحم بالماء البارد ونجففه. 3- نضع اللحم في إناء مع الملح والماء ونغلي اللحم في ماء بارد حتى ينضج اللحم، ثم نغسل اللحم بالماء البارد ونجففه.

4- نضع اللحم في إناء مع الملح والماء ونغلي اللحم في ماء بارد حتى ينضج اللحم، ثم نغسل اللحم بالماء البارد ونجففه. 5- نضع اللحم في إناء مع الملح والماء ونغلي اللحم في ماء بارد حتى ينضج اللحم، ثم نغسل اللحم بالماء البارد ونجففه. 6- نضع اللحم في إناء مع الملح والماء ونغلي اللحم في ماء بارد حتى ينضج اللحم، ثم نغسل اللحم بالماء البارد ونجففه.

## كفتاجي

ل 5 أشخاص



المقادير

(2) خبز، بيضاء، 200 ع لحم،  
ملح، خرد، 100 ع حب،  
مربعات، 50 ع حب، مرج،  
بيضة ونصف، معدنوس،  
مقطع، 4 بيضات، بيضة مسلوقة،  
ملح، لفلل أكحل، ماء، زيت

التحضير

1- نغسل اللحم ونجففه، ثم نضعه في إناء مع الملح والماء ونغلي اللحم في ماء بارد حتى ينضج اللحم، ثم نغسل اللحم بالماء البارد ونجففه. 2- نضع اللحم في إناء مع الملح والماء ونغلي اللحم في ماء بارد حتى ينضج اللحم، ثم نغسل اللحم بالماء البارد ونجففه. 3- نضع اللحم في إناء مع الملح والماء ونغلي اللحم في ماء بارد حتى ينضج اللحم، ثم نغسل اللحم بالماء البارد ونجففه.



## اسكلوب بصوص الليمون

ل 4 أشخاص  
المقادير:

شرائح لحم حسب الرغبة،  
زيت، فلفل من سمك، فلفل  
من حريه، فلفل من حصر مثل  
فلفل حلو أحمر أو حصر، ملح،  
فلفل اسود، قليل من الريحان قليل  
من الجريوات (الكوسة)، جزر  
معلي، بصل، ثوم مقصعة.



**التحضير:** يقطع شرائح اللحم وتلح وتزين بالفلفل الأسود، وعصير الليمون في حريه  
وتقيد في قليل من الزيت (1 ملاعق) حتى يحمر اللحم وعندها تصفى ، ملاحق عصير سمك وحسب الملح  
والريحان وتصب في صحن ومن جهة اخرى يقطع لحم الكوسة وقطعها من ثوب حباته يقطع مقلاة وتصب قليلا من  
الزيت وتقطع فيه البصل وتتركه ينضج حتى يذبل وعندها تصفى معه جميع حصر المقصعة وترشها بالملح والفلفل  
الأسود وتزينها بقليل من الزيت وتقدم. تصفى الحصر الى صحن اللحم مع عصير الليمون (صلصة الليمون).

تقدم مرسلة ساخنة

## المثوم

ل 5 أشخاص

المقادير:

1 كعك لحم حروف، 1 رأس  
ثوم، ملعقة ملح، 4 ملاعق سمك،  
ملعقة صغيرة فلفل، حبه فلفل



**التحضير:** تصفى اللحم وتقطع وتضع في صحن. تصفى له البصل والثوم المفروم، والملح والفلفل وكأس من  
الزيت وتقدم ساخنة. تصفى اللحم وتقطع وتضع في صحن. تصفى له البصل والثوم المفروم، والملح والفلفل وكأس من  
الزيت وتقدم ساخنة. تصفى اللحم وتقطع وتضع في صحن. تصفى له البصل والثوم المفروم، والملح والفلفل وكأس من  
الزيت وتقدم ساخنة.









## خبزة المعدنوس

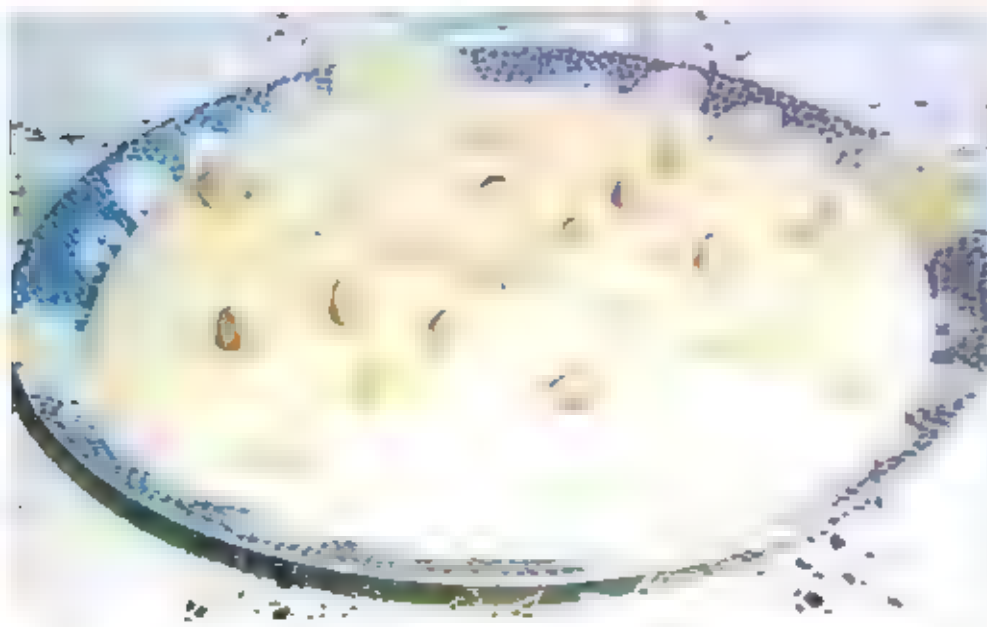
دقائق ٥ أشخاص

المقادير

1/2 كعج لحم مفروم، 4  
بيضات، ربطة معدنوس، حبات  
بصل، كمية سمن، ملح، فلفل  
سود، بوم، بيضة، كمية حسب

**التحضير** خبز المعدنوس خبز معدنوس خبز معدنوس خبز معدنوس خبز معدنوس

من خبز المعدنوس خبز المعدنوس خبز المعدنوس خبز المعدنوس خبز المعدنوس  
خبز المعدنوس خبز المعدنوس خبز المعدنوس خبز المعدنوس خبز المعدنوس  
خبز المعدنوس خبز المعدنوس خبز المعدنوس خبز المعدنوس خبز المعدنوس  
خبز المعدنوس خبز المعدنوس خبز المعدنوس خبز المعدنوس خبز المعدنوس  
خبز المعدنوس خبز المعدنوس خبز المعدنوس خبز المعدنوس خبز المعدنوس



## الطبيخ أو طاجين بونارين

دقائق ٥ أشخاص

المقادير

نصف كعج لحم مفروم، ٥  
بصل، فلفل، كعج، ٥  
عفرون، كعج، ٥  
سمن، بوم، بيضة، كمية حسب

**التحضير** طبخ الطبيخ طبخ الطبيخ طبخ الطبيخ طبخ الطبيخ طبخ الطبيخ  
طبخ الطبيخ طبخ الطبيخ طبخ الطبيخ طبخ الطبيخ طبخ الطبيخ  
طبخ الطبيخ طبخ الطبيخ طبخ الطبيخ طبخ الطبيخ طبخ الطبيخ  
طبخ الطبيخ طبخ الطبيخ طبخ الطبيخ طبخ الطبيخ طبخ الطبيخ  
طبخ الطبيخ طبخ الطبيخ طبخ الطبيخ طبخ الطبيخ طبخ الطبيخ





## أرنب في القرن

## 1 5 اشخاص



## المقادير:

أرب متوسط، رأس ثوم، حبة  
بصل، ملح، فلفل أسود، نصف  
علبة زبدة، رأس فلفل حار، زيت.

[illegible]

## دجاج محضر في الفرن

د ۵ اشخاص



## المقادير:

دجاجة موسمية، نصف عصف  
بده، حسن بصل، رأس ثوم،  
معلقة كبيرة ملح، نصف ملعقة  
كبيرة فلفل أسود، حبة طماطم،  
قليل من المكدونس، رأس فلفل حار

[illegible]





## دجاج مقلي

## 1 5 اشخاص



## المقادير

فقدت من لحمي سحابة قبل مر  
خمس سنين، حشر مر حبي، يقضي  
معه من سحابة قبل مر

[illegible]

## دجاج محمر في القدر

## د 5 اشخاص



## المقادير

[illegible][illegible]

تقدم مع حبيبة بظلالهم. تقدم صاحبة ومربية بالكسر



## دجاج بالمايونيز

ل 5 اشخاص.



المقادير:

دجاجة، حبة بصل كبيرة، نصف  
كغ بصل، كوب مايونيز،  
معلقة كبيرة نال حليب، ملح،  
فردة، معدنوس.



**التحضير:** نضع الدجاجة بعد غسلها جيداً في ماء غليان لمدة ساعة ونصف مع قليل من  
مكروم، وبقرفة واحدة، ونتركها فوق النار إلى أن يطبخ اللحم.  
وبعد أن ينضج اللحم نضعه في صحن عميق ونضيف إليه ما يلي: نصف كوب  
حليب، نملأ مسكناً به نصف مقدار البصل، ونضعه في ماء غليان لمدة  
نصف ساعة، ونضيف إليه نصف مقدار البصل، ونضعه في ماء غليان لمدة  
نصف ساعة، ونضعه في ماء غليان لمدة نصف ساعة، ونضعه في ماء  
غليان لمدة نصف ساعة، ونضعه في ماء غليان لمدة نصف ساعة،  
حتى نصل إلى قوامه المطلوب، ونضعه في ماء غليان لمدة نصف ساعة.

## صدر الدجاج محشي بالبطاطا

لعدة اشخاص



المقادير:

صدر دجاج، نصف مصبة  
ومرحة، حرر مصبى ومقصف، بارداً،  
(جبنة) مطهية، بيضة، حبة ليمون،  
قليل من السمك، ملح، فلفل،  
بصل، حبة طماطم كبيرة، معدنوس.



**الكيفية والتحضير:** نخلط البصل مع الحرق ومعهما نصف مقدار البصل، ونضعه في ماء غليان لمدة  
نصف ساعة، ونضعه في ماء غليان لمدة نصف ساعة، ونضعه في ماء غليان لمدة نصف ساعة،  
وبعد أن ينضج اللحم نضعه في صحن عميق ونضيف إليه ما يلي: نصف كوب  
حليب، نملأ مسكناً به نصف مقدار البصل، ونضعه في ماء غليان لمدة  
نصف ساعة، ونضعه في ماء غليان لمدة نصف ساعة، ونضعه في ماء غليان لمدة نصف ساعة،  
حتى نصل إلى قوامه المطلوب، ونضعه في ماء غليان لمدة نصف ساعة.

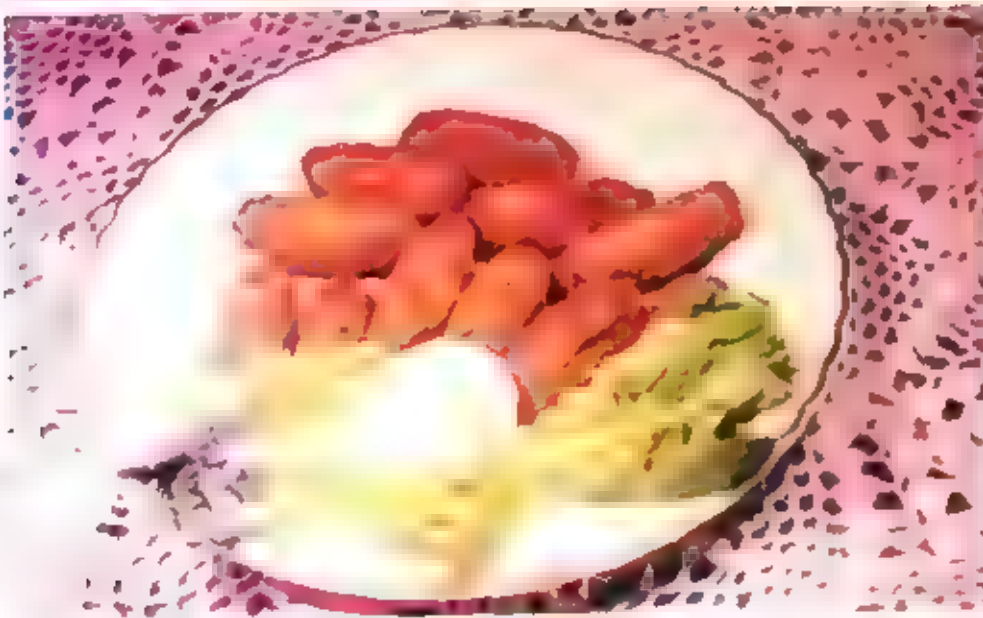


## دجاج مفروم مقلي

لعدة اشخاص

المقادير:

دجاجة متوسطة، 4 ملاعق  
فريّة، بصل، كمّته من خمر  
مرحجي، ملح، فلفل أسود، كمّته  
من خباب، 3 ملاعق من  
زيت.



**الكشيب** **واسحش** قطع دجاجة بعد غسلها في ماء مع ملح وعسل وتترك حتى تصبح مدهونة بصل  
سادة، ثم يسخن الزيت في قدر، يضاف البصل ويقلب حتى يذبل، ثم يضاف الدجاج ويقلب حتى يذبل، ثم  
مفروم كويرت مستطيلة ونعمسها في الثغرية والخبز ثم نضعها في زيت حتى يذهب كل كمّته  
نزين هذه لأكلة بسيطة حتى

## سيليزون ملفاي بوشي

25 (لقد) 1 و اشخاص.

المقادير:

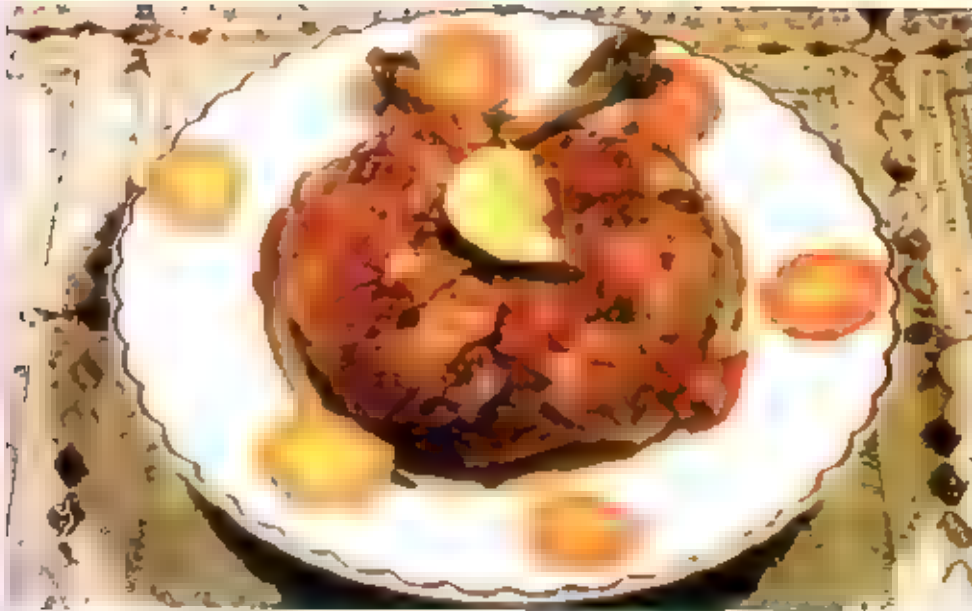
1 كع فريّة، 1/2 كغ زبدة  
حارّة، ملح، ماء  
اخشوقة: بطاطا مرحجة، قطع  
حم دجاج (الصدر)، ملح، فلفل  
كحل، خبز، زيت، بصل.



**سحضر** قطع فريّة في إناء ونضيف إليها الملح ونبطّلها بالماء ونخلطها حتى نكفّر عن عذيقه، وندهن بسطحها  
بدهن زبد وجعل على شكل مستطيل ثم نضع فيها دجاجة مقبلة مع خبز - مرش - دجاجة - ملح في ملاحظة 1.1  
ثم نضعها في زيت ساخن ونقلبها حتى يذبل، ثم نضعها في ماء عذيقه - ملح - ملح - ملح حتى يذهب كل كمّته  
كل دجاجة ملح ملاحظة 1.1 دجاجة ملح ملاحظة 1.1 دجاجة ملح ملاحظة 1.1

الحصول على دجاجة ملح مع قطع لحم دجاج نضوي والملح والفلفل الأسود والخبز ثم نضعها  
مستطيل من عذيق فريّة على لحم دجاج ملح ملاحظة 1.1 دجاجة ملح ملاحظة 1.1 دجاجة ملح ملاحظة 1.1  
ممكن صا دجاجة ملح ملاحظة 1.1 دجاجة ملح ملاحظة 1.1 دجاجة ملح ملاحظة 1.1





## قطع دجاج بالطماطم في الفرن

لعدة اشخاص

30

المقادير:

حوي ربع قطع دجاج، ملح،  
فلفل سود، فلفل من عصير  
ليمون، 4 حبات صمغ، فلفل  
من سمس

**الكيفية والتحضير:** تطف قطع الدجاج في الملح، عصير ليمون، فلفل من سمس في قدر على

بأسس ثم تدخل الفرن لتطهى مدة 20 دقيقة.

بعد هذه المدة تصيف لها الطماطم المقطعة إلى مكعبات وبرشها بالملح وفي لاجد عدد من سمس حوالي 11 دون  
بعدم مع لاجد، معكونه



## كباب بالدجاج

5 أشخاص



15

دقيقة

المقادير:

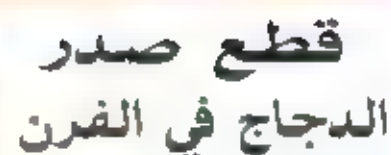
4 قطع صدر دجاج، بدون  
جلد ولا عظم، عصير وميشور  
ليمون، عصير وميشور برتقالية، 4  
ملاعق كبيرة زيت زيتون، ملح،  
فلفل أكحل حسب الرغبة، كوب  
خليل راب، ملعقة كبيرة خل  
أبيض، معدوس، شرائح ليمون  
للمزينة.

**التحضير:** قطع صدر الدجاج إلى مكعبات صغيرة ثم ضع في قدر  
عسل. بعد ذلك نضع عصير الليمون وعصير البرتقال في إناء آخر عميق ثم  
نصف به مسس ليمون ونضع فيه من سمس حسب الرغبة ونفعل لأكل

ثم نضع صينية تتبيل على قطع الدجاج حتى يعطيتها جيذا ثم نضع الإناء في التلاحة ونتركه مدة 4 ساعات على  
لأق. وبعد ذلك نصف قطع الدجاج المبللة في أعواد أسس من حديد ثم نشويها تحت لهب ودر شوية مدة ربع ساعة  
مع تقليبها مرة واحدة حتى تصبح ناعمة نأكل في هذه الأثناء نغم المعدوس ونضعه في خللا  
لكهر بائي مع عصير ليمون ونضع فيه من الخل الأبيض حسب الحاجة ونخلط الجميع جيدا.

بعد ذلك نضع الدجاج مع صلصة حسب الرغبة ونضع فيه شرائح ليمون

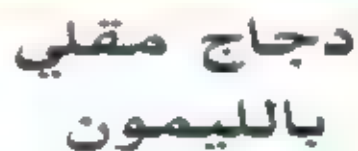




## المقادير:

بطاطا مرحية، جرجر، بارلا،  
(حبشة) مغية، ملح، فلفل، بيضة،  
حبه بسبوز، فلفل من قشاصه  
مفتحة مكعب، فلفل، قطع  
صندل مدحرج، فلفل من رابطة

ومن جهة أخرى يحدد قطع الصدر وبدونها بالفصل والتمزق ثم يحددها بالقطع في جهة قطع الصدر،  
وتوضع في صينية، يصب عليها قطع الطعام ثم يدخلها إلى الفرن، وعندما تطهى توضع في صحن ويصت في طبق  
صينية يقدمه.



## المقادير:

قصع دجاج، ملح، زبدة (قطعة صغيرة)، فلفل أسود، قليل من عصير الليمون، قليل من الفريشة، قليل من ريسا، معدوس، قليل من معدس، حلبة حلبة.

**الحصص** : كل قطع من سطح واحد من جسم ما يسمى بـ "حصص" أو "قطع" من ذلك الجسم. فكل قطعة من سطح واحد من جسم ما هي حصص من ذلك الجسم.





## صدر السمك بالمايونيز

لـ ٦ أشخاص

20 دقيقة

المقادير:

٨ قطع من صدر سمك  
(سمكة كبيرة)، ٢ كغ حمص  
مفتشر، فلفل من حري، فلفل  
سود، ملح، ١ ملاعق مايونيز.

تغسل السمكة تحت ماء جارٍ، وتجفف، ثم تقطع إلى قطع بحجم سمك ١ بوصة، وتسلق في ماء مغلي مع قليل من الملح، حتى تنضج. ثم تصفى السمكة وتبرد. ثم يخلط الحمص مع المايونيز، والفلفل الحار، والفلفل الأسود، والملح، ويضاف السمك المقطع. ثم يضاف الفلفل الحار، والفلفل الأسود، والملح، ويضاف السمك المقطع. ثم يضاف الفلفل الحار، والفلفل الأسود، والملح، ويضاف السمك المقطع.



## سمكة كبيرة محمرة في الفرن

لعدة أشخاص

30 دقيقة

المقادير:

سمكة كبيرة، 1/2 كغ  
صنوبر، ملح، بصل، زيت  
كمون، قطع ليمون، معدنوس  
مقطع، كسر مقطع

السمكة كبيرة، وتسلق في ماء مغلي مع قليل من الملح، حتى تنضج. ثم تصفى السمكة وتبرد. ثم يخلط الحمص مع المايونيز، والفلفل الحار، والفلفل الأسود، والملح، ويضاف السمك المقطع. ثم يضاف الفلفل الحار، والفلفل الأسود، والملح، ويضاف السمك المقطع. ثم يضاف الفلفل الحار، والفلفل الأسود، والملح، ويضاف السمك المقطع.



لعدة أشخاص.



وزارت آموزش و پرورش

## المقادير

سال حروف، بصله، 3 ملاءق  
ریت، 3 حیات جرر، ربطه کرات  
(نور)، 3 حیات صماصم، فعل  
حار، رأسین ففعل حلو.

## التحضير

التحصيل  
نفسه بالحد من الاستهلاك والاحتياج. ثم يوسع في الحد من الاستهلاك والاحتياج  
ويضيف به مدح، ثم يضع القدر فوق النار مع كمية من الماء حتى يرفع من فوقه الماء ويخرج من تحت  
بقشرة ويقطعه إلى حبات ويضعه في قالب من مدهون بالزيت أو الزبد. ويضع حبات الصمغ، ونفسه خلوا إلى  
حبات من الصمغ فوق النار مع الماء حتى يرفع من فوقه الماء ويخرج من تحت

## رأس في القرن

51 اسعاص



30

## المقادير:

رس حروف متوسطه، 3  
 رؤوس ثوم، حبة بصل، نصف  
 عبة رنده، ملعقة كبيرة ملح،  
 ملعقة صغيرة فلفل كحس، 1/2  
 خرر، ملعقة صغيرة فلفل مدود.  
 حبة بصل

## الحشر

**الحصر** - سح - من وسق، وفتحة بي صفر ناصع، ولذلك من الخارج بالذبح وتركه جابياً ثم يغم  
بصل، ماء، وصعب في ... صعب بها ... الذبح والحقن لأشهر مدد من أس ... بها حصة  
حتى يح ويضع من في صبيبه، في الدوار Tourne Broche ويصب عليه الزيت إذا وضعناه في الضميمة ونسجده  
إلى أن ينتهي على ... حتى يحمر ويصبح خالطاً ... صبغ مع جفنة كأس ماء وحبة بصل وثوم.  
وآخر ... من عبقور وقصه ...









دجاج بالقشطة  
(کریم فریش)

15 اشخاص.

25  
بیت

## المقادير:

بعضی طرحہ، حقیقتاً حری  
 یقیناً، حقیقتاً حری  
 گرت (سو)، ۱۲ گرت  
 حقیقتاً، حقیقتاً حری  
 بعضی سو، ۱۲

[illegible]

قلب  
محشی بالکاشیر

لعدة أشخاص

Response	Percentage
Agree	45%
Disagree	28%

## المقادير:

قصب، 50 ع زبدق، 2 حبات  
بصل، 1 جزر، كأس ماء،  
زعتر، كاشير، معدنوس،  
كرفس، ملح، فلفل أسود.  
للحشو: 125 ع كاشير،  
معدنوس، ملح، فلفل أسود،  
زبد، زعتر.

[illegible]





## شريحة الديك الرومي (داند) محتشي بالجبن والكاشير

ل 4 أشخاص.

40  
دقيقة

### المقادير:

شريحة داند، 4 شرائح  
جبنة كاتشور، ملح، فلفل،  
بصل، معجون طماطم

**التحضير:** يقطع البصل والفلفل الأخضر إلى مكعبات صغيرة. يسخن الزيت في قدر على نار متوسطة. يضاف البصل والفلفل الأخضر ويقلب حتى يذبل. يضاف معجون الطماطم والملح والفلفل ويقلب حتى يمتزج. يرفع من النار ويبرد. يدهن الشريحة بالزيت ويخبز في الفرن لمدة 10 دقائق. يقطع الشريحة إلى شرائح ويضاف إليها الحشوة. يتركها حتى تنضج قليلاً. يقطع الشريحة إلى شرائح ويضاف إليها الحشوة. يتركها حتى تنضج قليلاً.



## لحمات الخروف «صوالج» مع الفلفل

لعدة أشخاص

15  
دقيقة

### المقادير:

2 لحمة خروف، 4 لحمة  
فلفل حلو أحمر، زبد، فلفل،  
ملح، بصل، معجون طماطم،  
ملاعق بصل، معجون طماطم،  
بصل، فلفل، ملح، فلفل

**التحضير:** يقطع اللحم إلى مكعبات صغيرة. يسخن الزيت في قدر على نار متوسطة. يضاف اللحم ويقلب حتى يذبل. يضاف البصل والفلفل الأخضر ويقلب حتى يذبل. يضاف معجون الطماطم والملح والفلفل ويقلب حتى يمتزج. يرفع من النار ويبرد. يدهن اللحم بالزيت ويخبز في الفرن لمدة 10 دقائق. يقطع اللحم إلى شرائح ويضاف إليها الحشوة. يتركها حتى تنضج قليلاً. يقطع اللحم إلى شرائح ويضاف إليها الحشوة. يتركها حتى تنضج قليلاً.





## دجاجة مطبوخة على البخار (مفورة) بالخضر

ل 5 أشخاص.



المقادير:

دجاجة، 3 حبات حمر، 3 حبات فاصول، ملعقة صفار، ملعقة صفار، ملعقة صفار، ملعقة صفار، 1/2 كوب من كزبرة، 1/2 كوب من كزبرة، 1/2 كوب من كزبرة، 1/2 كوب من كزبرة، 1/2 كوب من كزبرة، 1/2 كوب من كزبرة.

الخطوات:  
1- اغسل الدجاجة جيدًا وادهنها بقليل من الزيت.  
2- اقطع الكزبرة والكزبرة إلى قطع صغيرة.  
3- اخلط الكزبرة والكزبرة مع صفار البيض وقليل من الملح.  
4- ادهن الدجاجة بهذا الخليط وادخلها الفرن على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 45 دقيقة.  
5- اخرج الدجاجة من الفرن وادهنها بقليل من الزيت.



## قالب كبد في الفرن

ل 5 أشخاص.



المقادير:

250 غ كبد، 250 غ كبد، 250 غ كبد، 250 غ كبد، 250 غ كبد، 250 غ كبد، 250 غ كبد، 250 غ كبد، 250 غ كبد، 250 غ كبد.

الخطوات:  
1- اغسل الكبد جيدًا وادهنها بقليل من الزيت.  
2- اقطع الكبد إلى قطع صغيرة.  
3- اخلط الكبد مع صفار البيض وقليل من الملح.  
4- ادهن الكبد بهذا الخليط وادخلها الفرن على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 45 دقيقة.  
5- اخرج الكبد من الفرن وادهنها بقليل من الزيت.







۱-۵ اشخاص.

30

عند مردي مصفرة، ا) مصف  
مصفوفة، قبل من مصفوف، قبل  
من عصفير، عصفور، قبل من  
صوف من صوفير، صوف، صوف  
لصوف، صوف، صوف، قبل من  
صوف، صوف، صوف، صوف

الحضرة مع جلالته في مجلسه الشريف في الثاني من شهر ربيع الثاني سنة ١٢٩٥ هـ

[illegible]

د 6 اشخاص



## المقادير:

4 كسرة، 100 غ زرد، 2  
حبات طماطم، معدوس، حبة  
بصل، كسرة، ملح، فلفل  
سود، كمون فلفل من  
ثوم، معلقة طماطم، 50 غ  
حمص مطبوخ.

التحضير - أخذ الكائن - قسره - طرح - منه - لأجل - ف - ويحقق - منه - رأس

الصفحة حديد، مع ذلك ظهر **حشمة** حسب صنع الأثر، والصفحة معدنية، والوجه الكبريتي، وهذا من صنع  
الغسل الأسود، والغسل في حشمة حديد، والوجه الكبريتي، ثم تأخذ هذا الخليط وتحشي به الكمبر  
بعد ذلك صنع الكمبر في عهد الغسل فيه صلابة الصفحات، وهذا من صنع الغسل الأسود.

مجلس









#### ٤ أشخاص.

## المقادير:

1,2 كع من السمك الأبيض  
(قطعة)، نصف كأس عصير  
ليمون، ملعقة صغيرة كمون،  
مسح، فلفل أسود، 3 ملاعق  
زيت، ملعقة فريشة، حبات  
ليمون للزينة، حبة طماطم،  
قيل من كرم مسحى.

[illegible][illegible]

1. 5 اشخاص.



## المقادير

300 غ دجاج مقطع، ملح،  
فلفل أسود، 4 حبات بصل،  
ربطة معدوس، 3 بيضات، 4  
ملاعق زيت.

[illegible]



## كويرات السمك

30 دقيقة لـ 5 أشخاص.

المقادير:

300 غ لحم سمك أبيض،  
قليل من ملح، قليل من الخل  
الأسود، صفار البيض، ملعقة  
صغيرة من عصير الليمون،  
بصلة، خبز مرحي (مفروم).

**التحضير:** مزج قطع لحم السمك مع نصف كمية خبز وخبز وقليل من خلصير

نسيم و صفار البيض و خلصير خلط جيد حتى مزج جيد ثم اتركه في  
البريد على شكل كويرات صغيرة

في خلصير نصف جيد و خلصير فيها هذه الكويرات ثم عسلها مرة أخرى في  
البريد حتى يمتلئها في البريد. بعد ذلك ضع هذه الكويرات في ورق  
المناديل و غطها و اتركها ساكنة و حسب الرغبة

## الروحي على

### الطريقة الشرقية

30 دقيقة لـ 5 أشخاص.

المقادير:

1/2 كعج روحي، قليل من  
عسل لأحمر مرحي (خمر)،  
قليل من الزيت، ملح، فلفل ثوم،  
1/2 كعج طماطم، معدوس، قليل  
من عصير نيمون

**التحضير:** نصف اللحم و اتركه في صينية ثم نضع عليه زيت و اتركه في

ثم نقوم بمرق الطماطم و نضع نصف اللحم و الملح و الخل الأسود و عسل لأحمر  
و عصير الليمون و نضع هذا الخليط على الروحي ثم ندخله إلى الفرن لمدة 1/2  
ساعة حتى ينضج و بعد ذلك نضع عليه صلصة الطماطم و نضع

## قلب الخروف

### بالجزر

30 دقيقة لـ 5 أشخاص.

المقادير:

قلب خروف، رأس بصل، رأس  
ثوم، قطعة زبدة أو زيت، فلفل  
أسود مرحي، 250 غ جزر، ماء أو  
مرق أبيض.

**التحضير:** نضع قلب الخروف كاملاً في الماء و نضع معه بصل و ثوم ثم نضعه

و نصف في الماء و نتركه حتى يحترق في النار لمدة 1/2 ساعة ثم نصف في  
المرق أو المرق مع إضافة الملح و نتركه ينضج مدة معينة و بعد أن ينضج نقوم

بقطعه إلى شرائح ثم نضع عليه صلصة الطماطم و نضع عليه صلصة الطماطم و نضع عليه  
صلصة الطماطم و نضع عليه صلصة الطماطم و نضع عليه صلصة الطماطم

ما هو مستحسن يمكن أن يكون القلب الخروف في الفرن باستخدام الزيت فقط



## ميرلون مقلي بالدقيق

15 (دقيقة) ل 4 أشخاص.

المقادير:

4 أسماك ميرلون، ملح، فلفل أسود، رأس ثوم، كمون، قليل من لدقيق، بيضة، قطعة رinde، ليمون، معدنوس مقطع.

الكيفية والتحضير: قطع السمك من حبه عليه الملح والكمون (الأساسي) ثم تطفئ من الداخل بالملح والفلفل الأسود. وليمون والثوم المقطع. ثم تعمس في البيض ثم في الدقيق، وتقفى في الزيت الساخن لمدة 5 دقائق معدنية، مع دوران السمك في المعدنوس.

د. و

## روجي بالليمون

20 (دقيقة) ل 4 أشخاص.

المقادير:

نصف كعب روجي (سمك أحمر)، حبتين ليمون، ملح، معدن أسود، حبات ثوم.

الكيفية والتحضير: سمك روجي ويوضع في صينية ويرش عليه بالملح. ثم يقطع السمك من وسطه في شكلين متساويين. ثم يقطع السمك في القرون لينتهي مدة معينة (20 دقيقة) وبعد الطهي يوضع في صحن ويرش بشرائح الليمون ثم فوق الليمون يوضع المعدنوس أما حبات الثوم فترشها بقطع البصل الصغيرة والمقوية مع أعصان المعدنوس.

## سمكة مشوية

20 (دقيقة) ل 5 أشخاص.

المقادير:

سمكة كبيرة من أي نوع، ليمون، فلفل أسود، ملح، قليل من الفريسة، زيت، ملح.

الكيفية والتحضير: السمكة تقطع من رأسها حتى يسهل تنظيفها من الليمون والملح والفلفل الأسود. ثم يقطع السمك في شكلين متساويين (مشواة) على حدة حتى يسهل طهيها في الفرن. ثم يقطع السمك في المعدنوس والمعدنوس المقطع.



حبة بصل، رأس فلفل أحمر أو  
أحمر، فرع كرّافس، أغصان  
بصل، كأس رز نصف كنع  
حمري كبير، زيت، نصف ملعقة  
صغيرة فلفل أحمر، ربع كأس  
فريّة.



**التحضير** قشع البصل وقطعه في كسوة مع زيت حتى يذبل ثم تصفى

في صحن التقديم

• تحضر الخضراوات وتقطعها وتصفى مع البصل وزيت مع حرقه مع  
• تحضر الأسود وتذبل الكلى يظهر مدة 15 دقيقة ثم تصفى الزيتون وعندما يظهر  
• يذبل في صحن التقديم ثم يأخذ الأسكلوب وتخلطه وترشه بالفلفل الأسود ثم  
• تحضر في صحن التقديم 6 رقائق من الخبز على 6 متوسطه وعندما يظهر تصفى في  
• صحن التقديم وتقدم مع الخضراوات معكرونة سافلي

## اسكلوب الدند

15 دقيقة لـ 4 أشخاص

المقادير:

4 قطع اسكلوب، نصف كلع  
صماطم، 4 حبات بصل، فص ثوم،  
100 غ زيتون أسود بدون بواقة،  
أعصا رعترا، 25 غ زبدة، ملحقتين  
زيت زيتون، ملح، فلفل أسود.

**التحضير** يذبل البصل ويصفى مع ملح. وتذبل الكلى وتصفى وتقطع  
في صحن التقديم. ثم يأخذ البصل وتقطعها وتصفى مع البصل وزيت مع حرقه مع  
• تحضر في صحن التقديم 6 رقائق من الخبز على 6 متوسطه وعندما يظهر تصفى في  
• صحن التقديم وتقدم مع الخضراوات معكرونة سافلي

## بطة محشية بالبصل

لـ 5 أشخاص



المقادير:

بطة متوسطة، خبز، بصل،  
كثون، ملح، فلفل أسود، زبد،  
سمن وزيت، قليل من الأرز.

## كبدة مشوية بالزينة

لـ 5 أشخاص



المقادير:

**التحضير** يذبل الكبدة وتخلطها وترش عليها الفلفل، ثم نغمسها في زينة  
وتشويها على نار هادئة حتى تحمر وتضج.  
وتقدم الكبدة المشوية مع عصير الليمون والمعدنوس.

3 قطع كبدة خروف أو عجل،  
ملح، فلفل أسود، قليل من  
زينة، زبدة، ليمون.

ملاحظة: يمكن استبدال الدجاج مكان البطة.



## اسكلوب خروف بالخبز

لعدد 15  
لعدة اشخاص

المقادير:

شريحة لحم خروف، ملح،  
فلفل أسود مرحي، قليل من الخبز،  
لحم بقر، معدوس، زبدة،  
بمبول، بيض بيض معلي مقطع،  
صنيد بيض معلي ومقطع قطع  
لحم، خبز رطب.

**التحضير:** خذ لحم خروف، ملح، فلفل أسود، ثم عسها في  
خبر حتى يحمى في النار وقلعه في صحن صلب. و رطب سرج  
اسكلوب من جميع جوانب اللحم خروف  
ومن حين صحن اللحم رطب سرج البيض المقطع وهي الوسط بالمعدوس  
مقطع و صحن البيض المقطع. أما فوق الشرائح اللحمية فضع شرائح من بيض  
سجل مع المعدوس و خبز رطب

## بيض مغلف باللحم المفروم

لعدد 20  
لعدة اشخاص

المقادير:

لحم مفروم، ملح، فلفل  
أسود، كفتون، معدوس، بيض  
سجل، بيض مسلوقة، زبدة،  
زبدة

**التحضير:** خذ لحم مفروم، الملح والفلفل المفروم والمعدوس مقطع، و ملح و فلفل  
زبدة و معدوس بيض و خبز رطب مع فلفل مسلوقة و خبز رطب و معدوس  
بيض و ملح، ثم تأخذ قالباً مستطيلاً ودهنه ووسط فيه العجينة ورتب فوقها  
سجل مسلوقة، ثم عسها ثم قسم الباقي من العجينة كبا، وصب فوقها كمية  
من اللحم المفروم و خبز رطب بيض ثم اتركها لمدة (20 دقيقة حتى تنضج)،  
وخدم مع الزبدة

## رقبة خروف محشية

لعدة اشخاص 30

المقادير:

رقبة خروف، كمية أرز، ملح،  
فلفل أسود، ثوم، كمية خم  
مفروم، بصل، قطعة صغيرة زبدة

**الكشنة والتحضير:** خذ رقبته و خذ منها معدوس و خبزها مثل كس  
ومن حين خبزها على النار وخطه مع اللحم مفروم و ثوم و بصل  
و صنف اللحم و الملح و خبز رطب ثم عسها و خبز رطب  
و خبز رطب مع ثوب عسها ثم عسها بها كمية من اللحم  
وتركها حتى تنضج. وتقدم ساخنة

هذا الطبق يمكن إعداد طهي الرقبة في القدر أو في الفرن



السرطان البحري  
بالمايونيز

الكشف والنقص: يفتقر هذا الحديث إلى ما يحتاجه من جمل

## ۱- اشخاص:

## المقادير:

المختصر الثاني عشر: نص صفار البيض والشمع ، مفرد ، حل ، رئيس و ريت

2 سرطان بحري، رأس ثوم،  
معدنوس. 3 صغار بيض، ملعقة  
مصادر، مبعقتين حل أبيض،  
نصف كوب زيت، فسل من  
الرعرعران، نصف كوب قشدة طرية  
(كريم فريش)، ملعقة بصل مفروم،  
منح.

والكریم فریش، د. عمران والنصل المعروف ومحلط الكل هي خلاط كهربائي.

[illegible]

## المقادير:

(أ) مقادير العجين:

600 ع فريضة. 300 غ زبدة  
جامدة، ملح، ماء بارد.

## 1.5 أشخاص

## خبرة السمك

(ب) مقادير الحشو:

١٤١١ - قطع سمك صرح من ي ب ح، ١٦١١ - سمك مصر ٦ رؤوس كرت ٦ بيضات + ١ صغار بيض، ٢١١١ -  
كرية فريش، ٤١١١ - نسل من طرف الخاهر اب أمك، حه فصل، مبع، فصل أسود

[illegible]

ومن جهة أخرى، لا بد من التمسك بالثبوت في كل شيء، بحيث يقع في مرفئ سميت بكنهه، وقد  
 منه ٧ دنانير، في كل شيء من مرفئ، والحكمة مع الخرافة، وقد راجع منه منسوخة، وقصيدة، في قطع  
 صغيرة.

[illegible]



## سمك بالخبز

ل 4 أشخاص

المقادير:

300 غ سمك، جزر  
مبروش، 2 حبات طماطم،  
بصل، خبز مرحي، رند،  
زعترا، ملح، ملعقتين زيت.

بالخبز المرحي، ثم ندخلها إلى الفرن.

## Dessosse دجاجة

ل 4 أشخاص

المقادير:

دجاجة مغلي مرحي، 150 غ  
كبدة دجاج، خبز مرحي،  
ملح، فلفل أسود، زعترا، بصل،  
ثوم، فطر Champignon،  
حورة الطيب.

**التحضير:** غلي الصل و حرر بقليل من الزيت على نار هادئة، ثم نصيف إليه  
ماء و سلها بالملح والفلفل و نأكل و نرعترا، ثم نحلط الكل جيّد و بعد ذلك نصيف  
إليه ملعقة من الخل و التمشك ثم نصب هذا الخليط في صينية الفرن و نرشه  
بالخبز المرحي، ثم ندخلها إلى الفرن.

**التحضير:** نضع الدجاج المرحي في إناء ونصيف إليه الصل و ثوم نفرومين  
و الزعترا و الكبدة و بعد تقطيعها إلى مربعات و نحلل حورة نصيب و نصيف إليه  
حم المرحي و نغمر انقطع فتدو نصيف به ملح و فلفل لأمبود، نحضر كل  
حيثا ثم نأخذ جلد الدجاج و نحشيه بالخليط و نحيطه بالخليط و نضعه في صينية  
مدهونة و نضع فوقه قطعة ربة و ندخله الفرن و يقدم مع السلطة.

## لحم في الفرن مع الخبز

ل 6 أشخاص

المقادير:

1 كلف لحم غروف، جزر،  
بصل، ثوم، كرفس، ملح، سمن،  
رند، قرقة، جبن، خبز، حليب.

**التحضير:** نضع اللحم في صينية و نضع عليه صل و ملح و نضع لأمبود و نضع  
عليه الصل و الثوم ثم نصيف له قطع الجزر و أوراق الكرفس و نرند و نضع  
و نصب عليه كأس ماء و نضعه فوق النار يطهى مدة ساعتين أثناء ذلك نقطع الخبز  
و نحمسه في الفرن و عند الانتهاء نأتي بقالب نضع فيه قطع الخبز و نحمص ثم  
نضع فوقه قطع اللحم بعد نزعها ثم نصب عليه الحليب و ندخله إلى الفرن و نخدم  
بقرب إحراجه نرشه بالخبز.



## شريحة داند ملفوف في الفرن

ل 4 أشخاص.



المقادير:

800 غ صدر حم دند، 200 غ  
حم مرخي، معدنوس، خبز  
مرخي، 2 بيضات، ملح،  
قليل أسود.

**لتحضير** نغمر في قطعة اللحم (الدند)، ثم نرمس عليها عسل من ملح ونقص  
لأسود. ثم نحلفد اللحم المفرد والمعدنوس والخبز المرخي والبيض والملح ونغسل  
لأسود ونحشي بها قطعة لحم الدند ونلفها ويريقها نحط ثم نضعها في صينية  
ونصب عليها الزيت وندخلها إلى الفرن.

## كبدة بيضاء

ل 4 أشخاص.



المقادير:

صوايح (تسمى في بعض  
المناطق بالكبدة)، 1 بصل،  
زعفران، قليل أسود، ملح،  
مبغطين زيت، 1/2 ملعقة  
سمن، حنّاء، 2 كأس ماء.

**لتحضير** نعدنا على الصوايح وحسنهم ماء وحل نضعهم في مبردة  
نضعهم حانئا ومن جهة ثانية، نأخذ صحنه ونقطع فيها بصل ثم نصيف بها  
سوم ونسل نملح ونقلل الأسود ونزفر نكمد لاسي زيت ونسمن ونحصد  
نكل سم نرش بقليل من الحنّاء ونصب فوقه الماء ثم نضعه يصهي لمدة 15 دقيقة  
ثم نصيف إليه الصوايح ويركها خطي لمدة 10 دقائق أخرى، ونقدم مع أرز.

## بوزلوف مطبوخ على البخار (مضور)

ل 4 أشخاص



المقادير:

رأس بوروف، كمون،  
حل، ماء، ملح، ثوم،  
معدنوس، قليل أسود

**لتحضير** نغمر بوروف في ماء وملح وحل ونضعه حانئا ثم نأني  
نوعاء ونغمر فيه الثوم ونصيف له انكمون وملح ومعدنوس ونقص ثم نحصد  
كل شيء به بوروف حانئا ثم نضعه في كسكاس وتحت قدر مملوءة ماء  
معني ونضعه فوق نار هادئة حتى يطهى في حتى يصل اللحم من عظم



فصل من كتاب الرسول في علاج فضل السمود ٣٠٠ - ح ١٥٢، حصصه (ريفيو).  
فصل من الماء حوالي ١٢ كغ.  
**التحصير:** ينشر الفضل ويضعه في كاسرورة مع نصف كمية لإكبين ونصف  
كمية الفعدوس ونصف إليه الملح والقليل الأسود والحلل ويضغ الكاسرورة على نار  
خفيفة حتى يذهب الحار مع نصف ماء بارد وتتركها تبرد ونصف  
بها خبز محرق وضعه في كاسرورة على نار هادئة ونصف بيه  
الزبد مع التحريك بالخلاط اليدوي ثم يصفى إليها الكمية باقية من الإكبين  
ويضاف إليها ماء بارد حتى يشوي فقطع اللحم مدقوقة بالبيت من  
جانب آخر ويضعها في صحن ونصف عليها صنوصي وتقدم مع ريفيو  
مفضل في ماء.



النقانق (مرقاز)  
الدار الأبيض

## ١٤ أشخاص



## المقادير:

2 صدر دحاح، 100 ع سادة  
حبر، 2 بيض، منعقة ملح،  
2 لتر حبيبات، 2 حبات  
قرنفل، ورقه رند، عسل  
كرمس، 2 منعقة صغيرة  
فلفل أسود، 2 حبات بصل،  
3م من المصرا (Metre).

**الخصير** عرق الخسد من في راحة رقيقه خد وشر كجهم حاد ومن حبه  
**حرن** صمغ خالص في الخاسرة مع فصل مرشقه حبات قرقش ووفه مره  
 وعصا الكرفس وملعقة الملح وصبب معقه عصا لأسود وشرش لكل يعني  
 على نار هادئة وحر كجهم بارد ثم تصفي حاد في زبد حر ويحفظ معه بلحم  
 بقوم وبنه احمر والخصر باخلط وصب لساناً خالص حتى يحصل  
 على عجن منجاس ومن حبه حرن بصلب مصر حاد ثم تأخذ كيس  
 حنوي (Poche douer) تملأ به حرن الحنوي ويغمر به فصر حنوي لكس  
 فصر حنوي لصر فار به حنوي نفسه ثم لكس حنوي وشاش وشكك حنوي  
 لكس حنوي اللحم كلها فصر كد به رباح حنوي ساعده كدبه وهدبه تر كد به رباح  
 يصبه في الماء الغلي مع الملح على نار هادئة زود غلب ثم سرد في ماء بارد.

1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 26

اسکالوپ  
محشی بالجین

۱۴ اشخاص.



## المقادير:

شریح حمہ علی، شرح  
حسین صفر، شرح حمہ دیک  
ہندی مصطفیٰ، ملحق، قبیل  
امسود، بھون، کاس  
ریت، 2 | کلع بھون، قشدة  
صریہ (لکھوہ فرش)، بھون  
ثوم، حمہ، قبیل من بھون  
معدنوس مفروم، حبة لہون.

التحصيل: **قوله** - **نضع شريحة لحم** ونضيف إليها شريحة لحم ثم  
شريحة لحم ذلك الهندي ، نلف شريحة لحم ويرش بحمض حتى نكسح كل  
شريحة لحم حسب عدد الأسماك ثم نضع قليلا من زيت في مقلاة ونضع  
الشرائح في المقلاة ونتركها تتحمر قليلا ثم نرفعها ونضعها في صينية نظيفة  
ونتركها تطفئ ثم نعود للمقادير ونشرب ثم نرفعها في ماء حتى لا يأخذ لون  
أسود ثم نضعها ونضع في المقلاة قليلا من زيت ثم نضيف به مقدار ملح  
ونقلب لأسود ، نساكبها على شكل دائرة ثم نضيف على وجهها لأخضر بعد  
صاحب ثم نركبها لتتصفي من زيت وبعد ذلك نأخذ ( بكره فرش ) ونضعها في  
مقلاة لكي يكون قد وضعها فيها من قبل فصنعنا ريشة ثم نضيف إليها بعض  
مفروم وشحم المفروم ، الملح ، والثرد ، ونقلب لأسود وقليلا من حبات  
الاصصاعية وبعد ذلك نضع في الصحن مقدار وفوقه شرائح لحم عيشية  
بالحجم ونحجم ذلك الهندي ونقسمها إلى نصفين ونضيف فوقها اصصاعية ( بكره  
فرش ) وقليلا من المفروم ونضع نسمون بقرين

Figure 1. The proposed model of the relationship between the variables.

**بسیاس**  
**مغلف بالیفتاک**

1 5 اشخاص



## المقادير

بسياس، قطع من لحم  
ابفتاك، مسح، فعلن، صبيحة  
لشمال، الحسن.

المختصر بعد أن يصنع السدس في ماء يهيء ويقوم بتصفيته من ماء وبركه  
يرد قليلا ثم نعلمه بقطع اللحم اليفتاك الذي نتيده من فوق بقبيل من ملح  
و صندل لأسود تأتي بغالب الغرب و يصنع فيه قطع لحم و صندل فوقه صندله  
البشامال ثم نرش عليه الجبس و نضعه ينصح في الفرن



## کلامار محشی

## 5.1 اسخاص



## المقادير:

المحصر صعي البصل المفروم في نار حتى يندمل ثم أضيفي إليه الملح  
مفروم . . . كي الخل على نار هادئة . صفي فيه صلصاه مفرومة ومقطعة قطع  
صغيرة وبعد ذلك أضيفي التوس: الملح، والملفلفل الأسود، والزعفران والبصل  
نار (حسب الذوق). اخلي الخل . كي مضارب حتى يندمل حتى يسبح كل  
... استحسا من النار . صفي فيها لأر مقهور . بعد من مفروم وخصي  
خل حار كي خلط بارد . صفي الكماز بحشوة، ثم خشي فتحة  
الكماز مع تركه مستمر مفتوحا من كل جانب حتى تدخل الصلصة وحتى لا  
سحق الكماز النار اضهي النار كي الكماز خشي حار بعد ذلك حصري  
الصلصة صعي البصل المفروم مع الزيت على نار هادئة ثم أضيفي إليه الملح،  
وخلط الأسود والنار حار . صفي الخل ثم صفي الكماز في هذا حبص،  
وقد من حبص ثم صفي فيه الكماز من ... قد يندمل ثم كي لكل على  
نار هادئة . عندئذ يصح الكماز صفي فيه صلصاه مقطعة وأر كيه  
... صفي فيه المقدم من الصعي فصل من ... ثم صفي الكماز في  
طبق التقديم، صبي الصلصة فوقه وقدميه ساخنا.

كسار (مرواح ريش)،  
كمية حبة مفرومة،  
حبة كبيرة نصل، 1 ملاعق كبيرة  
زيت، حبات طماطم 250،  
زيت، ملعقة كبيرة معدنوس  
مفروم، ملعقة صغيرة فلفل  
أسود، 1 1/2 ملعقة صغيرة  
زعفران، ريش فلفل حار،  
مفتوح (حسب ذوق) ملح.  
طبخ: 1. حبة نصل  
مفرومة، 4 ملاعق كبيرة  
زيت، ورقة زبد، 3 أو 4  
حبات طماطم، ملعقة صغيرة  
فلفل أسود، ملعقة صغيرة  
زعفران، ملعقة كبيرة  
معدنوس مفروم، ملح.

شريحة  
لحم مع الفلفل



## المقادير:

النحصر عنه حده المسمى وضع نحصر في سنة ونصف له ربت وبيع  
وعن وعص الإكليل منفع فيها فتعده بحجم ودر كه مدة نصف ساعة (2) 1  
ساعة) في تلاحه وبعد ذلك شويها في شويها وفي مثلاً مدة 5. دقيقة مع  
نقيب اللحم ووضعه في الصحن وزينها بشرائح من الفلفل الحلو.

فصصة من اللحم من الهبرة،  
 ملح، فلفل، حبة ليمون، زيت،  
 عصا إكليل، رأس فلفل حلو.



## شريحة اللحم في الفرن

15  
دقيقة

### المقادير:

ريشة، شريحتين من اللحم،  
ملح، فلفل أسود، حبة شمر،  
بوتريين، زعتر، ثوم، 3 ملاعق  
زيت.

**التحضير:** نغرم الثوم، ونضعها في إبرة ونضيف إليها ملح ونفصل الزيت  
• نرشد الملح على اللحم في حشد • نكها تشرب كل ثوبين، ثم نضعها في  
قالب • نر كها نضفي مع التقلب حتى نضفي وتزين بقصع من شمر،

## شرائح اللحم مع البطاطا

20  
دقيقة

لشخصين.

### المقادير:

شريحة لحم دجاج، حبة  
ليمون، 4 ملاعق من زيت  
الزيتون، ملح، فلفل أسود،  
حات جرر، حبة بطاطا،  
زعتر.

**التحضير:** نأخذ شريحة اللحم • نغمر عليها ملح • ثم نكها • نرشد عليها  
الفلفل الأسود ونصب الزيت في المقلاة ونتركه حتى يسخن جيد ورمي قطعة  
اللحم ونتركها حتى نضفي ونحر ثم نرفعها من المقلاة ونضعها في صحن •  
حبة أخرى تقلى البطاطا • نأخذ حتى نضفي ثم نضعها على شكل حبات  
ونزين بها الصحن.

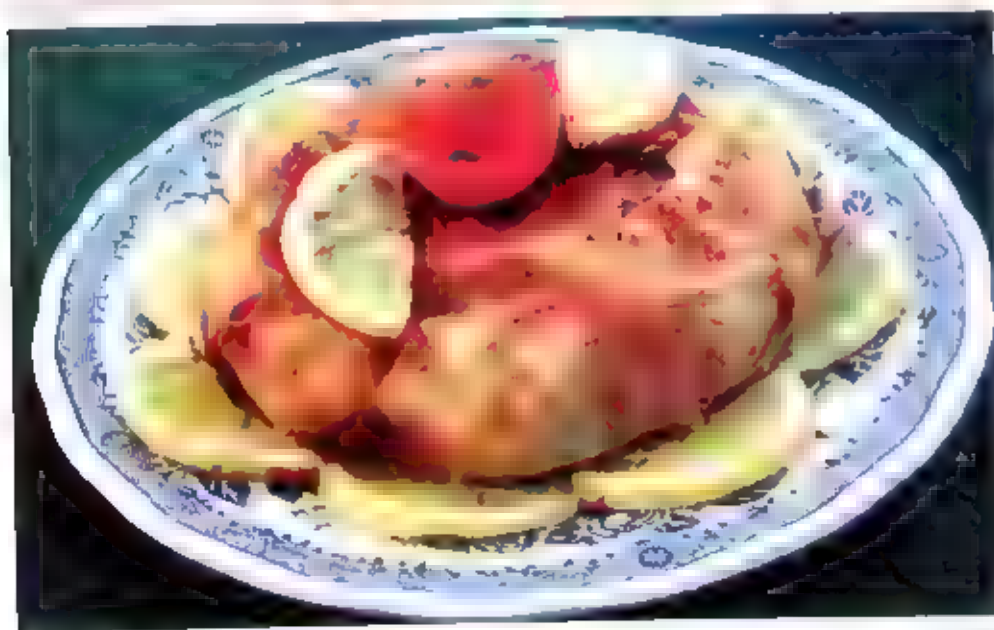




لعدة اشخاص.

## المقادير:

۱۔ کعبہ دفن سپہ سالار  
موجود حصہ، نصف معینہ کمرہ  
مربع، محل میں دفن۔ محل میں  
موجود کتب مکہ حشر، کتب  
میں دفن، یہاں دفن

[illegible][illegible]

## خبرة البوراك في الفرن

د ۵ اشخاص



## المقادير:

4 حبّات بطحطا، ملح،  
فلفل سود، نصف فلفل  
دحرج، 12 ورقة حصيد،  
قفصين حب، رُسَيْن حار،  
خميرة، رَسَمَة حشيش بَشَن

[illegible]









البوراك

لعدة اشخاص.

## المقادير

۱) حصص، قصص، قطع  
ریتوں مقصع دوں نواق، قطع  
خیم دجاج مہروم، منح، قتل  
آسود، بیضات، معدنوس  
مقصع، کسم، صلی، نور،  
شم، صلی، صلی

**التحصر:** تعني البصاطة مع الخلع وإثاء حتى يتضح في حركاته وحروفه ومعانيه شيئا وهدفاً شاملاً يبين  
مخرج الحرف من الفم أو اللسان وما بعده من الحركات والصفات التي تليها من حيث القوة والضعف والسرعة والبطء  
وهذه الصفات ثم بصورتها على شكل أسبوب مستطيل أو مشكلا في مثلثات أو مربعات، ثم نقشها في ألوان مختلفة



## المحجوبة

لعدة أشخاص.

## المقادير:

۱. کتب ذوق، مدح، ملامت  
 ۲. تصنیف، تفسیر، تخریص  
 ۳. موعظه، خطب، سوره، قصص قرآن  
 ۴. احادیث، روایات، فقه، فرائض، حج و عمره  
 ۵. فقهیه، شریعت

[illegible]





## سمنيات الخميرة

لعدة أشخاص.

المقادير:

نصف كعج دقيق، نصف كأس

زيت، ملعقة ملح، فستق حبيب،

ماء دافئ، زيت بقلبي

**التحضير:** يجمع خميرة في ماء دافئ في إناء زجاجي ويترك في مكان دافئ حتى تتضاعف. يضاف نصف كأس زيت بقلبي ونصف كأس ماء دافئ ويترك في مكان دافئ حتى تتضاعف. يضاف نصف كأس فستق حبيب ونصف كأس ملح ويترك في مكان دافئ حتى تتضاعف. يضاف نصف كأس زيت بقلبي ونصف كأس ماء دافئ ويترك في مكان دافئ حتى تتضاعف. يضاف نصف كأس زيت بقلبي ونصف كأس ماء دافئ ويترك في مكان دافئ حتى تتضاعف.



## سمنيات المقلاة

لعدة أشخاص.

المقادير:

1 كعج دقيق، ملعقة ملح، ماء

بارد، زيت بقلبي، عسل

**التحضير:** يجمع دقيق في إناء زجاجي ويترك في مكان دافئ حتى تتضاعف. يضاف ملعقة ملح وماء بارد ويترك في مكان دافئ حتى تتضاعف. يضاف زيت بقلبي وعسل ويترك في مكان دافئ حتى تتضاعف. يضاف زيت بقلبي وعسل ويترك في مكان دافئ حتى تتضاعف. يضاف زيت بقلبي وعسل ويترك في مكان دافئ حتى تتضاعف.

في مكان دافئ





## كسرة بالزيت والخميرة

لعدة اشخاص.

المقادير.

4 كعق دقيق، ملح صغير  
خميرة، كأسين ماء كبير، ملح،  
ماء دافئ

**التحضير** يخلط الدقيق مع الملح في حوض كبير، ثم يضاف الماء الدافئ تدريجياً حتى يتكون العجين. يترك العجين في مكان دافئ لمدة ساعة حتى يخمّر. ثم يفرغ العجين على سطح مسطح ويدهن بالزيت. يقطع العجين إلى دوائر كبيرة. يخبز الدوائر في فرن مسطح حتى تصبح ذهبية اللون.



## الكسرة رخييس

لـ 4 اشخاص.

المقادير

4 كعق دقيق، كأسين ماء  
ملح، ماء

**التحضير** يخلط الدقيق مع الملح في حوض كبير، ثم يضاف الماء تدريجياً حتى يتكون العجين. يترك العجين في مكان دافئ لمدة ساعة حتى يخمّر. ثم يفرغ العجين على سطح مسطح ويدهن بالزيت. يقطع العجين إلى دوائر كبيرة. يخبز الدوائر في فرن مسطح حتى تصبح ذهبية اللون.



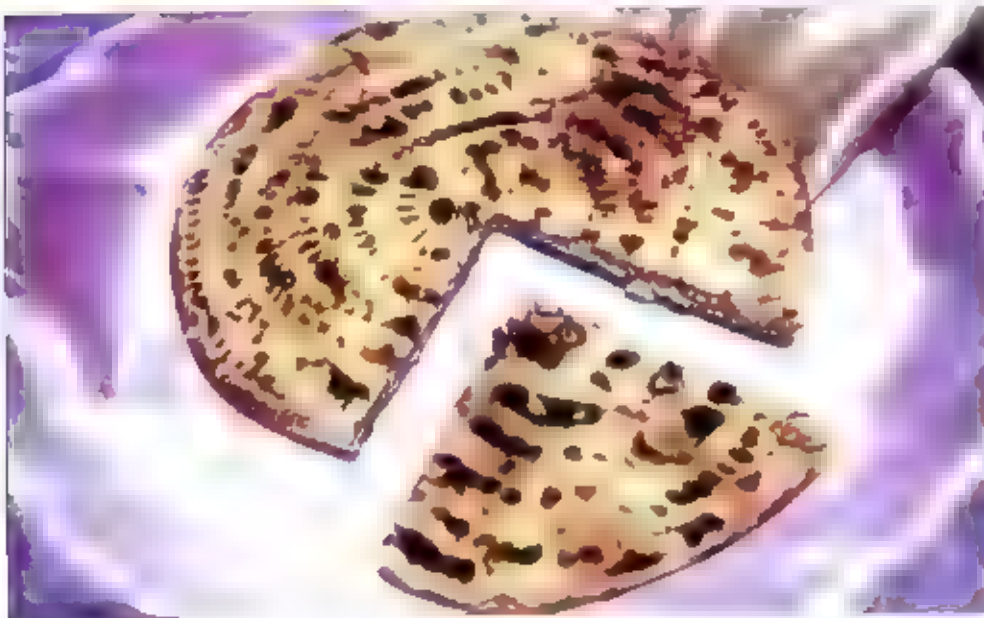


## خبز الدار

لعدة أشخاص.

## المقادير:

- 4 کتبہ ذیلی، صفحہ سر  
پشت، کتابی نسخہ حمہ،  
مکتبہ کتب خانہ مسجد،  
بہشت، کتاب ذیلی، صفحہ  
(آخری صفحہ) و مکتبہ  
مکتبہ مسجد، کتابی نسخہ

[illegible]

## كسرة ماء وملح

لعدة اشخاص.

## المقادير:

- 4 کف دق، مع، ماء بارد.

بسم الله الرحمن الرحيم  
الحمد لله الذي جعل القرآن الكريم  
موسمًا من مواسم الخير والبر  
والتي هي خير ما تيسر للإنسان  
في حياته من الأعمال الصالحة  
والتي هي خير ما تيسر للإنسان  
في حياته من الأعمال الصالحة





## الخفاف

لعدة اشخاص.

## المقادير

١٦١ ج ١ ص ١٠٠  
١٦٢ ج ١ ص ١٠١  
١٦٣ ج ١ ص ١٠٢  
١٦٤ ج ١ ص ١٠٣  
١٦٥ ج ١ ص ١٠٤  
١٦٦ ج ١ ص ١٠٥  
١٦٧ ج ١ ص ١٠٦  
١٦٨ ج ١ ص ١٠٧  
١٦٩ ج ١ ص ١٠٨  
١٧٠ ج ١ ص ١٠٩  
١٧١ ج ١ ص ١١٠  
١٧٢ ج ١ ص ١١١  
١٧٣ ج ١ ص ١١٢  
١٧٤ ج ١ ص ١١٣  
١٧٥ ج ١ ص ١١٤  
١٧٦ ج ١ ص ١١٥  
١٧٧ ج ١ ص ١١٦  
١٧٨ ج ١ ص ١١٧  
١٧٩ ج ١ ص ١١٨  
١٨٠ ج ١ ص ١١٩  
١٨١ ج ١ ص ١٢٠  
١٨٢ ج ١ ص ١٢١  
١٨٣ ج ١ ص ١٢٢  
١٨٤ ج ١ ص ١٢٣  
١٨٥ ج ١ ص ١٢٤  
١٨٦ ج ١ ص ١٢٥  
١٨٧ ج ١ ص ١٢٦  
١٨٨ ج ١ ص ١٢٧  
١٨٩ ج ١ ص ١٢٨  
١٩٠ ج ١ ص ١٢٩  
١٩١ ج ١ ص ١٣٠  
١٩٢ ج ١ ص ١٣١  
١٩٣ ج ١ ص ١٣٢  
١٩٤ ج ١ ص ١٣٣  
١٩٥ ج ١ ص ١٣٤  
١٩٦ ج ١ ص ١٣٥  
١٩٧ ج ١ ص ١٣٦  
١٩٨ ج ١ ص ١٣٧  
١٩٩ ج ١ ص ١٣٨  
٢٠٠ ج ١ ص ١٣٩  
٢٠١ ج ١ ص ١٤٠  
٢٠٢ ج ١ ص ١٤١  
٢٠٣ ج ١ ص ١٤٢  
٢٠٤ ج ١ ص ١٤٣  
٢٠٥ ج ١ ص ١٤٤  
٢٠٦ ج ١ ص ١٤٥  
٢٠٧ ج ١ ص ١٤٦  
٢٠٨ ج ١ ص ١٤٧  
٢٠٩ ج ١ ص ١٤٨  
٢١٠ ج ١ ص ١٤٩  
٢١١ ج ١ ص ١٥٠  
٢١٢ ج ١ ص ١٥١  
٢١٣ ج ١ ص ١٥٢  
٢١٤ ج ١ ص ١٥٣  
٢١٥ ج ١ ص ١٥٤  
٢١٦ ج ١ ص ١٥٥  
٢١٧ ج ١ ص ١٥٦  
٢١٨ ج ١ ص ١٥٧  
٢١٩ ج ١ ص ١٥٨  
٢٢٠ ج ١ ص ١٥٩  
٢٢١ ج ١ ص ١٦٠  
٢٢٢ ج ١ ص ١٦١  
٢٢٣ ج ١ ص ١٦٢  
٢٢٤ ج ١ ص ١٦٣  
٢٢٥ ج ١ ص ١٦٤  
٢٢٦ ج ١ ص ١٦٥  
٢٢٧ ج ١ ص ١٦٦  
٢٢٨ ج ١ ص ١٦٧  
٢٢٩ ج ١ ص ١٦٨  
٢٣٠ ج ١ ص ١٦٩  
٢٣١ ج ١ ص ١٧٠  
٢٣٢ ج ١ ص ١٧١  
٢٣٣ ج ١ ص ١٧٢  
٢٣٤ ج ١ ص ١٧٣  
٢٣٥ ج ١ ص ١٧٤  
٢٣٦ ج ١ ص ١٧٥  
٢٣٧ ج ١ ص ١٧٦  
٢٣٨ ج ١ ص ١٧٧  
٢٣٩ ج ١ ص ١٧٨  
٢٤٠ ج ١ ص ١٧٩  
٢٤١ ج ١ ص ١٨٠  
٢٤٢ ج ١ ص ١٨١  
٢٤٣ ج ١ ص ١٨٢  
٢٤٤ ج ١ ص ١٨٣  
٢٤٥ ج ١ ص ١٨٤  
٢٤٦ ج ١ ص ١٨٥  
٢٤٧ ج ١ ص ١٨٦  
٢٤٨ ج ١ ص ١٨٧  
٢٤٩ ج ١ ص ١٨٨  
٢٥٠ ج ١ ص ١٨٩  
٢٥١ ج ١ ص ١٩٠  
٢٥٢ ج ١ ص ١٩١  
٢٥٣ ج ١ ص ١٩٢  
٢٥٤ ج ١ ص ١٩٣  
٢٥٥ ج ١ ص ١٩٤  
٢٥٦ ج ١ ص ١٩٥  
٢٥٧ ج ١ ص ١٩٦  
٢٥٨ ج ١ ص ١٩٧  
٢٥٩ ج ١ ص ١٩٨  
٢٦٠ ج ١ ص ١٩٩  
٢٦١ ج ١ ص ٢٠٠  
٢٦٢ ج ١ ص ٢٠١  
٢٦٣ ج ١ ص ٢٠٢  
٢٦٤ ج ١ ص ٢٠٣  
٢٦٥ ج ١ ص ٢٠٤  
٢٦٦ ج ١ ص ٢٠٥  
٢٦٧ ج ١ ص ٢٠٦  
٢٦٨ ج ١ ص ٢٠٧  
٢٦٩ ج ١ ص ٢٠٨  
٢٧٠ ج ١ ص ٢٠٩  
٢٧١ ج ١ ص ٢١٠  
٢٧٢ ج ١ ص ٢١١  
٢٧٣ ج ١ ص ٢١٢  
٢٧٤ ج ١ ص ٢١٣  
٢٧٥ ج ١ ص ٢١٤  
٢٧٦ ج ١ ص ٢١٥  
٢٧٧ ج ١ ص ٢١٦  
٢٧٨ ج ١ ص ٢١٧  
٢٧٩ ج ١ ص ٢١٨  
٢٨٠ ج ١ ص ٢١٩  
٢٨١ ج ١ ص ٢٢٠  
٢٨٢ ج ١ ص ٢٢١  
٢٨٣ ج ١ ص ٢٢٢  
٢٨٤ ج ١ ص ٢٢٣  
٢٨٥ ج ١ ص ٢٢٤  
٢٨٦ ج ١ ص ٢٢٥  
٢٨٧ ج ١ ص ٢٢٦  
٢٨٨ ج ١ ص ٢٢٧  
٢٨٩ ج ١ ص ٢٢٨  
٢٩٠ ج ١ ص ٢٢٩  
٢٩١ ج ١ ص ٢٣٠  
٢٩٢ ج ١ ص ٢٣١  
٢٩٣ ج ١ ص ٢٣٢  
٢٩٤ ج ١ ص ٢٣٣  
٢٩٥ ج ١ ص ٢٣٤  
٢٩٦ ج ١ ص ٢٣٥  
٢٩٧ ج ١ ص ٢٣٦  
٢٩٨ ج ١ ص ٢٣٧  
٢٩٩ ج ١ ص ٢٣٨  
٣٠٠ ج ١ ص ٢٣٩  
٣٠١ ج ١ ص ٢٤٠  
٣٠٢ ج ١ ص ٢٤١  
٣٠٣ ج ١ ص ٢٤٢  
٣٠٤ ج ١ ص ٢٤٣  
٣٠٥ ج ١ ص ٢٤٤  
٣٠٦ ج ١ ص ٢٤٥  
٣٠٧ ج ١ ص ٢٤٦  
٣٠٨ ج ١ ص ٢٤٧  
٣٠٩ ج ١ ص ٢٤٨  
٣١٠ ج ١ ص ٢٤٩  
٣١١ ج ١ ص ٢٥٠  
٣١٢ ج ١ ص ٢٥١  
٣١٣ ج ١ ص ٢٥٢  
٣١٤ ج ١ ص ٢٥٣  
٣١٥ ج ١ ص ٢٥٤  
٣١٦ ج ١ ص ٢٥٥  
٣١٧ ج ١ ص ٢٥٦  
٣١٨ ج ١ ص ٢٥٧  
٣١٩ ج ١ ص ٢٥٨  
٣٢٠ ج ١ ص ٢٥٩  
٣٢١ ج ١ ص ٢٦٠  
٣٢٢ ج ١ ص ٢٦١  
٣٢٣ ج ١ ص ٢٦٢  
٣٢٤ ج ١ ص ٢٦٣  
٣٢٥ ج ١ ص ٢٦٤  
٣٢٦ ج ١ ص ٢٦٥  
٣٢٧ ج ١ ص ٢٦٦  
٣٢٨ ج ١ ص ٢٦٧  
٣٢٩ ج ١ ص ٢٦٨  
٣٣٠ ج ١ ص ٢٦٩  
٣٣١ ج ١ ص ٢٧٠  
٣٣٢ ج ١ ص ٢٧١  
٣٣٣ ج ١ ص ٢٧٢  
٣٣٤ ج ١ ص ٢٧٣  
٣٣٥ ج ١ ص ٢٧٤  
٣٣٦ ج ١ ص ٢٧٥  
٣٣٧ ج ١ ص ٢٧٦  
٣٣٨ ج ١ ص ٢٧٧  
٣٣٩ ج ١ ص ٢٧٨  
٣٤٠ ج ١ ص ٢٧٩  
٣٤١ ج ١ ص ٢٨٠  
٣٤٢ ج ١ ص ٢٨١  
٣٤٣ ج ١ ص ٢٨٢  
٣٤٤ ج ١ ص ٢٨٣  
٣٤٥ ج ١ ص ٢٨٤  
٣٤٦ ج ١ ص ٢٨٥  
٣٤٧ ج ١ ص ٢٨٦  
٣٤٨ ج ١ ص ٢٨٧  
٣٤٩ ج ١ ص ٢٨٨  
٣٥٠ ج ١ ص ٢٨٩  
٣٥١ ج ١ ص ٢٩٠  
٣٥٢ ج ١ ص ٢٩١  
٣٥٣ ج ١ ص ٢٩٢  
٣٥٤ ج ١ ص ٢٩٣  
٣٥٥ ج ١ ص ٢٩٤  
٣٥٦ ج ١ ص ٢٩٥  
٣٥٧ ج ١ ص ٢٩٦  
٣٥٨ ج ١ ص ٢٩٧  
٣٥٩ ج ١ ص ٢٩٨  
٣٦٠ ج ١ ص ٢٩٩  
٣٦١ ج ١ ص ٣٠٠  
٣٦٢ ج ١ ص ٣٠١  
٣٦٣ ج ١ ص ٣٠٢  
٣٦٤ ج ١ ص ٣٠٣  
٣٦٥ ج ١ ص ٣

۱- **تأثیرات** : تأثیرات اجتماعی و فرهنگی بر زندگی و رفتار انسان  
 ۲- **تأثیرات** : تأثیرات اقتصادی و اجتماعی بر زندگی و رفتار انسان  
 ۳- **تأثیرات** : تأثیرات فرهنگی و اجتماعی بر زندگی و رفتار انسان  
 ۴- **تأثیرات** : تأثیرات اقتصادی و اجتماعی بر زندگی و رفتار انسان  
 ۵- **تأثیرات** : تأثیرات فرهنگی و اجتماعی بر زندگی و رفتار انسان



## قنادل

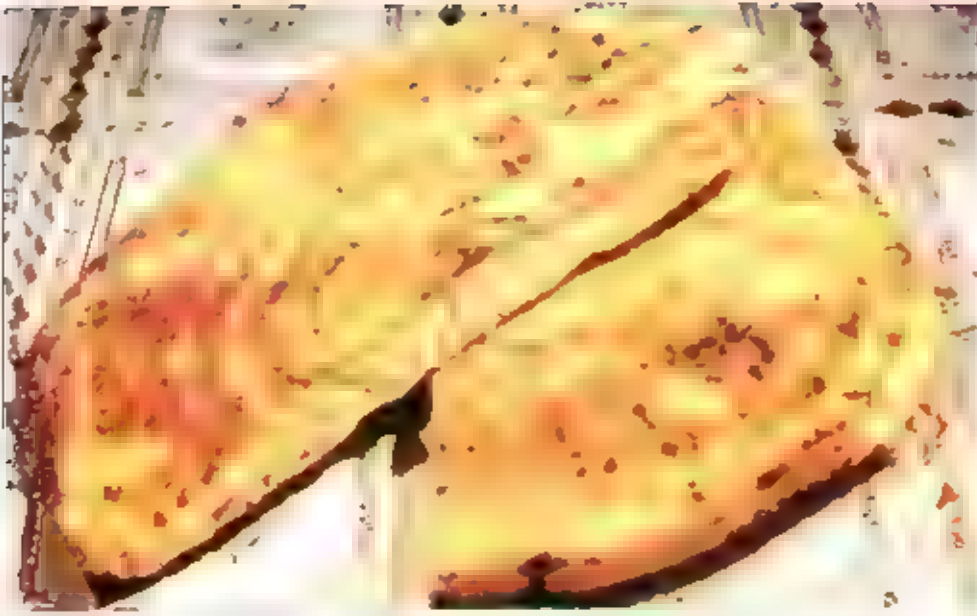
لعدة اشخاص.

## المقادير

3. بيضات، كبسول حميرة  
كبدية، قرصه ملح، أفاي،  
4. ملاعق هريفة، ملعقة حليب،  
مبعطين زيت، زيت للقليل،  
عسل

[illegible]





## الكسرة بالخميرة

لعدة أشخاص.

المقادير

1 كغ دقيق، نصف كأس  
خميرة، ملح، ماء دافئ.

**التحضير** يخلط الدقيق مع الخميرة والملح في وعاء عميق ويضاف الماء تدريجياً حتى يتكون العجين. يترك العجين في مكان دافئ لمدة 1 ساعة حتى يتضاعف حجمه. ثم تقطع العجين إلى قطع صغيرة وتطبخ في ماء مغلي حتى تنضج. ترفع وتصفى بالماء الدافئ.



## الشريك

لـ 4 أشخاص.

المقادير

كغ دقيق، و فريّة، ملح،  
كأس زيت، فلفل حار، فلفل  
بيضا، فلفل حار، ماء  
دافئ، ملعقة سكر، زبدة.

**التحضير** يخلط الدقيق مع الفريّة والملح في وعاء عميق ويضاف الماء تدريجياً حتى يتكون العجين. يترك العجين في مكان دافئ لمدة 1 ساعة حتى يتضاعف حجمه. ثم تقطع العجين إلى قطع صغيرة وتطبخ في ماء مغلي حتى تنضج. ترفع وتصفى بالماء الدافئ. يضاف الزيت والفلفل الحار والفلفل البيضا والسكر والزبدة إلى العجين.





كیک  
مالح بالکاشیر

لعدة اشخاص



## المقادير:

250 ع قریبہ، 200 ع  
کدھیر، 700 ع ریوہ مقنع  
قنعہ سمیرہ، 180 ع حبس  
مرحی، نصف کڑم ریہ، 4  
حبس بھلا، کیس جمیرہ  
یو کڑم من ما، معقہ حبس

[illegible][illegible]

## كعكة الزيتون

د ٦ اشخاصو.

1

2. 主

## المقادير.

گذاش عنصر صحابه  
حب، بیعت، (5) ح، شوق،  
فصل، سود، (6) ح،  
مفروض، (15) ح، بول، فصل  
حمر، حمر، منج، (25) ح  
فریت، 26 ح، رسد، 2  
گذاش، مد.

**الحقیر** حکتی ۱۶ - داد جہاد بہ مستثنیٰ بہا (۲۹) - فریبہ و قتلہ میں مداح  
۱۷ - اندر میں ماہ و احسنہا جہاد بکلف باردا حسن تصحیح شد ہ۔ منشی محمد حمید

مجلسه ۱۳۴۴ - ۱۳۴۵ - ۱۳۴۶ - ۱۳۴۷ - ۱۳۴۸ - ۱۳۴۹ - ۱۳۵۰ - ۱۳۵۱ - ۱۳۵۲ - ۱۳۵۳ - ۱۳۵۴ - ۱۳۵۵ - ۱۳۵۶ - ۱۳۵۷ - ۱۳۵۸ - ۱۳۵۹ - ۱۳۶۰ - ۱۳۶۱ - ۱۳۶۲ - ۱۳۶۳ - ۱۳۶۴ - ۱۳۶۵ - ۱۳۶۶ - ۱۳۶۷ - ۱۳۶۸ - ۱۳۶۹ - ۱۳۷۰ - ۱۳۷۱ - ۱۳۷۲ - ۱۳۷۳ - ۱۳۷۴ - ۱۳۷۵ - ۱۳۷۶ - ۱۳۷۷ - ۱۳۷۸ - ۱۳۷۹ - ۱۳۸۰ - ۱۳۸۱ - ۱۳۸۲ - ۱۳۸۳ - ۱۳۸۴ - ۱۳۸۵ - ۱۳۸۶ - ۱۳۸۷ - ۱۳۸۸ - ۱۳۸۹ - ۱۳۹۰ - ۱۳۹۱ - ۱۳۹۲ - ۱۳۹۳ - ۱۳۹۴ - ۱۳۹۵ - ۱۳۹۶ - ۱۳۹۷ - ۱۳۹۸ - ۱۳۹۹ - ۱۴۰۰ - ۱۴۰۱ - ۱۴۰۲ - ۱۴۰۳ - ۱۴۰۴ - ۱۴۰۵ - ۱۴۰۶ - ۱۴۰۷ - ۱۴۰۸ - ۱۴۰۹ - ۱۴۱۰ - ۱۴۱۱ - ۱۴۱۲ - ۱۴۱۳ - ۱۴۱۴ - ۱۴۱۵ - ۱۴۱۶ - ۱۴۱۷ - ۱۴۱۸ - ۱۴۱۹ - ۱۴۲۰ - ۱۴۲۱ - ۱۴۲۲ - ۱۴۲۳ - ۱۴۲۴ - ۱۴۲۵ - ۱۴۲۶ - ۱۴۲۷ - ۱۴۲۸ - ۱۴۲۹ - ۱۴۳۰ - ۱۴۳۱ - ۱۴۳۲ - ۱۴۳۳ - ۱۴۳۴ - ۱۴۳۵ - ۱۴۳۶ - ۱۴۳۷ - ۱۴۳۸ - ۱۴۳۹ - ۱۴۴۰ - ۱۴۴۱ - ۱۴۴۲ - ۱۴۴۳ - ۱۴۴۴ - ۱۴۴۵ - ۱۴۴۶ - ۱۴۴۷ - ۱۴۴۸ - ۱۴۴۹ - ۱۴۵۰ - ۱۴۵۱ - ۱۴۵۲ - ۱۴۵۳ - ۱۴۵۴ - ۱۴۵۵ - ۱۴۵۶ - ۱۴۵۷ - ۱۴۵۸ - ۱۴۵۹ - ۱۴۶۰ - ۱۴۶۱ - ۱۴۶۲ - ۱۴۶۳ - ۱۴۶۴ - ۱۴۶۵ - ۱۴۶۶ - ۱۴۶۷ - ۱۴۶۸ - ۱۴۶۹ - ۱۴۷۰ - ۱۴۷۱ - ۱۴۷۲ - ۱۴۷۳ - ۱۴۷۴ - ۱۴۷۵ - ۱۴۷۶ - ۱۴۷۷ - ۱۴۷۸ - ۱۴۷۹ - ۱۴۸۰ - ۱۴۸۱ - ۱۴۸۲ - ۱۴۸۳ - ۱۴۸۴ - ۱۴۸۵ - ۱۴۸۶ - ۱۴۸۷ - ۱۴۸۸ - ۱۴۸۹ - ۱۴۹۰ - ۱۴۹۱ - ۱۴۹۲ - ۱۴۹۳ - ۱۴۹۴ - ۱۴۹۵ - ۱۴۹۶ - ۱۴۹۷ - ۱۴۹۸ - ۱۴۹۹ - ۱۵۰۰ - ۱۵۰۱ - ۱۵۰۲ - ۱۵۰۳ - ۱۵۰۴ - ۱۵۰۵ - ۱۵۰۶ - ۱۵۰۷ - ۱۵۰۸ - ۱۵۰۹ - ۱۵۱۰ - ۱۵۱۱ - ۱۵۱۲ - ۱۵۱۳ - ۱۵۱۴ - ۱۵۱۵ - ۱۵۱۶ - ۱۵۱۷ - ۱۵۱۸ - ۱۵۱۹ - ۱۵۲۰ - ۱۵۲۱ - ۱۵۲۲ - ۱۵۲۳ - ۱۵۲۴ - ۱۵۲۵ - ۱۵۲۶ - ۱۵۲۷ - ۱۵۲۸ - ۱۵۲۹ - ۱۵۳۰ - ۱۵۳۱ - ۱۵۳۲ - ۱۵۳۳ - ۱۵۳۴ - ۱۵۳۵ - ۱۵۳۶ - ۱۵۳۷ - ۱۵۳۸ - ۱۵۳۹ - ۱۵۴۰ - ۱۵۴۱ - ۱۵۴۲ - ۱۵۴۳ - ۱۵۴۴ - ۱۵۴۵ - ۱۵۴۶ - ۱۵۴۷ - ۱۵۴۸ - ۱۵۴۹ - ۱۵۵۰ - ۱۵۵۱ - ۱۵۵۲ - ۱۵۵۳ - ۱۵۵۴ - ۱۵۵۵ - ۱۵۵۶ - ۱۵۵۷ - ۱۵۵۸ - ۱۵۵۹ - ۱۵۶۰ - ۱۵۶۱ - ۱۵۶۲ - ۱۵۶۳ - ۱۵۶۴ - ۱۵۶۵ - ۱۵۶۶ - ۱۵۶۷ - ۱۵۶۸ - ۱۵۶۹ - ۱۵۷۰ - ۱۵۷۱ - ۱۵۷۲ - ۱۵۷۳ - ۱۵۷۴ - ۱۵۷۵ - ۱۵۷۶ - ۱۵۷۷ - ۱۵۷۸ - ۱۵۷۹ - ۱۵۸۰ - ۱۵۸۱ - ۱۵۸۲ - ۱۵۸۳ - ۱۵۸۴ - ۱۵۸۵ - ۱۵۸۶ - ۱۵۸۷ - ۱۵۸۸ - ۱۵۸۹ - ۱۵۹۰ - ۱۵۹۱ - ۱۵۹۲ - ۱۵۹۳ - ۱۵۹۴ - ۱۵۹۵ - ۱۵۹۶ - ۱۵۹۷ - ۱۵۹۸ - ۱۵۹۹ - ۱۶۰۰ - ۱۶۰۱ - ۱۶۰۲ - ۱۶۰۳ - ۱۶۰۴ - ۱۶۰۵ - ۱۶۰۶ - ۱۶۰۷ - ۱۶۰۸ - ۱۶۰۹ - ۱۶۱۰ - ۱۶۱۱ - ۱۶۱۲ - ۱۶۱۳ - ۱۶۱۴ - ۱۶۱۵ - ۱۶۱۶ - ۱۶۱۷ - ۱۶۱۸ - ۱۶۱۹ - ۱۶۲۰ - ۱۶۲۱ - ۱۶۲۲ - ۱۶۲۳ - ۱۶۲۴ - ۱۶۲۵ - ۱۶۲۶ - ۱۶۲۷ - ۱۶۲۸ - ۱۶۲۹ - ۱۶۳۰ - ۱۶۳۱ - ۱۶۳۲ - ۱۶۳۳ - ۱۶۳۴ - ۱۶۳۵ - ۱۶۳۶ - ۱۶۳۷ - ۱۶۳۸ - ۱۶۳۹ - ۱۶۴۰ - ۱۶۴۱ - ۱۶۴۲ - ۱۶۴۳ - ۱۶۴۴ - ۱۶۴۵ - ۱۶۴۶ - ۱۶۴۷ - ۱۶۴۸ - ۱۶۴۹ - ۱۶۵۰ - ۱۶۵۱ - ۱۶۵۲ - ۱۶۵۳ - ۱۶۵۴ - ۱۶۵۵ - ۱۶۵۶ - ۱۶۵۷ - ۱۶۵۸ - ۱۶۵۹ - ۱۶۶۰ - ۱۶۶۱ - ۱۶۶۲ - ۱۶۶۳ - ۱۶۶۴ - ۱۶۶۵ - ۱۶۶۶ - ۱۶۶۷ - ۱۶۶۸ - ۱۶۶۹ - ۱۶۷۰ - ۱۶۷۱ - ۱۶۷۲ - ۱۶۷۳ - ۱۶۷۴ - ۱۶۷۵ - ۱۶۷۶ - ۱۶۷۷ - ۱۶۷۸ - ۱۶۷۹ - ۱۶۸۰ - ۱۶۸۱ - ۱۶۸۲ - ۱۶۸۳ - ۱۶۸۴ - ۱۶۸۵ - ۱۶۸۶ - ۱۶۸۷ - ۱۶۸۸ - ۱۶۸۹ - ۱۶۹۰ - ۱۶۹۱ - ۱۶۹۲ - ۱۶۹۳ - ۱۶۹۴ - ۱۶۹۵ - ۱۶۹۶ - ۱۶۹۷ - ۱۶۹۸ - ۱۶۹۹ - ۱۷۰۰ - ۱۷۰۱ - ۱۷۰۲ - ۱۷۰۳ - ۱۷۰۴ - ۱۷۰۵ - ۱۷۰۶ - ۱۷۰۷ - ۱۷۰۸ - ۱۷۰۹ - ۱۷۱۰ - ۱۷۱۱ - ۱۷۱۲ - ۱۷۱۳ - ۱۷۱۴ - ۱۷۱۵ - ۱۷۱۶ - ۱۷۱۷ - ۱۷۱۸ - ۱۷۱۹ - ۱۷۲۰ - ۱۷۲۱ - ۱۷۲۲ - ۱۷۲۳ - ۱۷۲۴ - ۱۷۲۵ - ۱۷۲۶ - ۱۷۲۷ - ۱۷۲۸ - ۱۷۲۹ - ۱۷۳۰ - ۱۷۳۱ - ۱۷۳۲ - ۱۷۳۳ - ۱۷۳۴ - ۱۷۳۵ - ۱۷۳۶ - ۱۷۳۷ - ۱۷۳۸ - ۱۷۳۹ - ۱۷۴۰ - ۱۷۴۱ - ۱۷۴۲ - ۱۷۴۳ - ۱۷۴۴ - ۱۷۴۵ - ۱۷۴۶ - ۱۷۴۷ - ۱۷۴۸ - ۱۷۴۹ - ۱۷۵۰ - ۱۷۵۱ - ۱۷۵۲ -

[illegible]







لعدة أشخاص

## المقادير

4 كؤوس فريده 4 نصاب  
 5 حقیقتی فساد میں معصیت  
 6 حیرت طبع و فانی میں  
 سبک

15  
المادة

#### 4. أشخاص

## المقادير

7 بیضات، 12 لتر  
حسب، 300 گ فریق، فرجه  
میخ، لصر، بصل، معده  
زبدقه، 2 علب یتیموس  
(Petit suisse) أو 3 ملاعق  
کرام فرارش.

د ۴ اشخاص:

## المقادير:

50 غ جبري، حبتان من  
الصمغاطم، حبة بصل، أربعة  
رؤوس ثوم، ربع ملعقة صغيرة  
فلفل أسود، ملح، كمون، ملعقة  
صغيرة فلفل أحمر، ثلاث ملاعق  
كبيرة زيت، خضعة.

نہ

[illegible]

الحسين

[illegible]





## فطائر السبانخ

ل 6 أشخاص.



### المقادير

كأس فريشة خضراء، زيت  
سبانخ، ملح، 1/2 كأس  
خلصير بيض، حمصة، فلفل  
من ماء، صلصة رسيه وزيوت

الخطوة 1: في إناء عميق، ضعي الفريشة والخضراوات المفرومة، والملح، واخلطيهم جيدا. ثم اقليهم في الزيت الساخن حتى يتحمر اللون. ثم اقليهم في الخلصير حتى يتحمر اللون. ثم اقليهم في الماء حتى يتحمر اللون. ثم اقليهم في الصلصة حتى يتحمر اللون. ثم اقليهم في الزيت حتى يتحمر اللون.



## البوراك بالبيض

ل 4 أشخاص.



### المقادير

حقيقة بيض، فلفل، زيت  
بيضة، كحل، ورقه حقيقيه،  
بصل، مسلوقة، مقطعة، بي  
قنقعه صغيره، خبز، معلوم،  
ملح، فلفل، بيض، فريشة

الخطوة 1: في إناء عميق، ضعي البيض والفلفل، واخلطيهم جيدا. ثم اقليهم في الزيت الساخن حتى يتحمر اللون. ثم اقليهم في الماء حتى يتحمر اللون. ثم اقليهم في الصلصة حتى يتحمر اللون. ثم اقليهم في الزيت حتى يتحمر اللون.



## پیشکش

الاحمر يصع احمره مع قس من سكر و... يصع  
القرية مع الملح والبيض... نكها حيدا و...  
... حيدا... حيدا... حيدا... حيدا... حيدا...  
... حيدا... حيدا... حيدا... حيدا... حيدا...  
... حيدا... حيدا... حيدا... حيدا... حيدا...  
... حيدا... حيدا... حيدا... حيدا... حيدا...

لعدة أشخاص.

## المقادير

4 کتب و 4 نسخ  
مکتبہ اسلامیہ  
حیدرآباد، سندھ  
سید

نہ

[illegible]

کرا ب بالفطر

## 4 اشخاص

## المقادير

7 بیضات، 12 لتر  
حليب، 300 گرام فریقہ، فریقہ  
میں، لٹری، بھری، معطر  
زبدہ، 2 غلب، پیسوس  
(Petit suisse) أو 3 ملاعق  
کرام فراشر.

الحسين

[illegible]

**بوراك بالجمبري**

د اشخاص:

## المقادير:

50 غ جصري، حبتان من  
الصمغاطم، حبة بصل، أربعة  
رؤوس ثوم، ربع ملعقة صغيرة  
فلفل أسود، ملح، كمون، ملعقة  
صغيرة فلفل أحمر، ثلاث ملاعق  
كبيرة زيت، نصف.





## تحضير الياقوت

ل ٨ أشخاص.

المقادير

عصير ياقوت، قومي، كنس  
سكر، ١ لتر حبيب.

**التحضير:** يُمزج عصير الياقوت مع السكر في قدر على نار هادئة حتى يغلي، ثم يضاف اليه قومي وكنس ويترك على النار حتى يبرد، ثم يصفى في زجاجة ويحفظ.



## معجون (مربي) البرتقال

لعدة أشخاص.

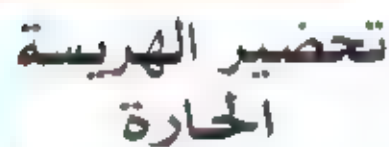
30

المقادير

كع برتقال، نصف كع  
سكر، ١ لتر ماء، ماء بره، قومي

**التحضير:** يُمزج عصير البرتقال مع السكر في قدر على نار هادئة حتى يغلي، ثم يضاف اليه قومي وكنس ويترك على النار حتى يبرد، ثم يصفى في زجاجة ويحفظ.





## المقادير:

۱) کعبه فضیل جہدہ حرمہ  
 ۲) کعبہ فضیل جہدہ حرمہ  
 ۳) کعبہ فضیل جہدہ حرمہ

[illegible]

دانشگاه تهران



15  
د فېبروري

## المقادير

٢ شرب حبس ، ماء ، صفت  
معدن ، رند ، قيس من حبس ، معدن  
شعره ، كبريت ، قلع ، شعرة  
حبس ، صباغ ، بيضة ، معدن حبس .

[illegible]

— 202 —



## تحضير الزيتون المصير

لعدة أشخاص.

المقادير:

4 كعج ريثونا، ماء  
ساحي، ملح.



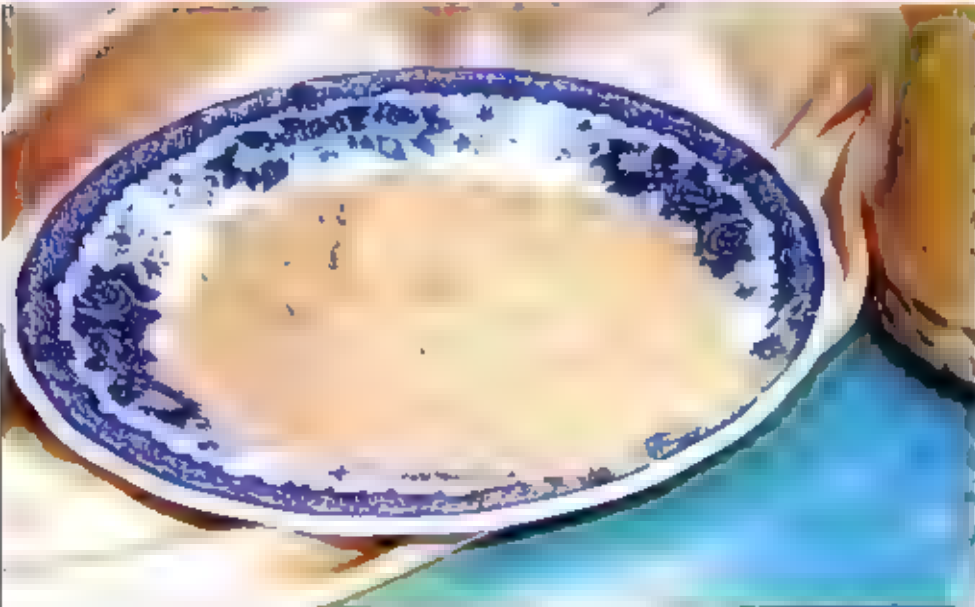
**الحصير** من حب ريثونا ثلاث سفوف (نصف باسك) ودمع في ٥٠ كعج ويطبخ على ماء يعني  
وحمص ريثونا دمع و٥ كعج حكاك دمع ٦ دمع و٥ سفوف و٥ كعج الحماك و٥ كعج ريثونا دمع و٥ كعج  
ريثونا دمع و٥ كعج ريثونا دمع و٥ كعج ريثونا دمع و٥ كعج ريثونا دمع و٥ كعج ريثونا دمع  
و٥ كعج ريثونا دمع و٥ كعج ريثونا دمع و٥ كعج ريثونا دمع و٥ كعج ريثونا دمع

## تحضير البسيطة قمح محمص

لعدة أشخاص.

المقادير:

٢ كعج قمح، نصف كعج  
حمص



**الحصير** دمع قمح وحمص عدد يسويهما و٥ كعجتهما في صحون حتى يجف ريثونا ثم يطحنها من  
صاحون و٥ كعجتهما ثم يعربل الناح ريثونا دمع و٥ كعجتهما و٥ كعجتهما و٥ كعجتهما و٥ كعجتهما



لعدة أشخاص.



## المقادير

کے لیے جس نے اسے

مجلس علمیه و فقهی، تهران، ۱۳۸۵، ص ۱۰۰

لعدة اشخاص.



## المقادير

کے سفر میں، کیا ہے  
سفر، میری ماں، ماں، ماں

الحجور  
منه من حن و تقى و خضوع  
نور و سالى  
منه من حن و تقى و خضوع  
نور و سالى  
منه من حن و تقى و خضوع  
نور و سالى





## معجون التفاح

لعدة أشخاص.



المقادير:

3 كعج تفاح، كعج واحد  
سكر، لتر ماء، قنن من ماء زهر  
حبة سمون.

**الحضير:** يقطع التفاح ويضع في إناء، يقطع السكر في ماء ويضع عليه السكر من التفاح ماء

ومن جهة أخرى يجمع السكر وماء التفاح في إناء ويغلى مع التفاح مطبوخ على النار حتى يصبح قوام  
ويترك لمدة حتى يبرد حتى يبرد مع التفاح قنن من قنن سمون وماء زهر ويضع في إناء حتى يبرد  
وبعد ذلك يصب في أيات (بلاطة) ويحاط به ويقدم في جميع الأوقات حسب الحاجة.

ملاحظة: يمكن تحضير المعجون في الخلاط الكهربائي.



## معجون حب الملوك

لعدة أشخاص.



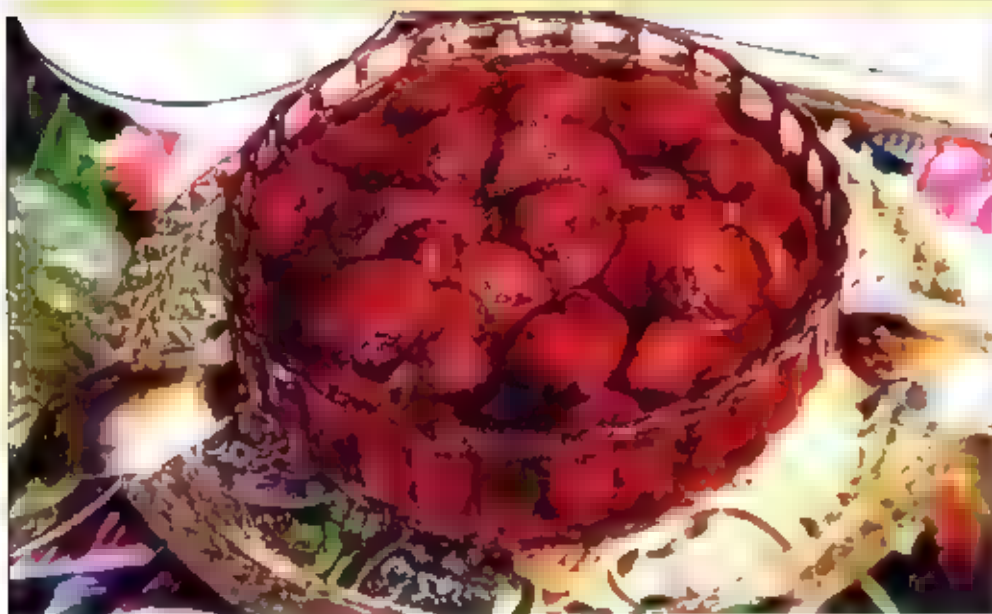
المقادير:

2 كعج حب الملوك، ماء،  
1 كعج سكر، ماء زهر.

**الحضير:**

يقطع حب الملوك ولا يقطع مع السكر في إناء يقطع السكر في ماء ويضع عليه السكر من حب الملوك  
ثم يجمع حب الملوك في إناء حتى يبرد مع حب الملوك قنن من قنن سمون وماء زهر ويضع في إناء حتى يبرد





## معجون الفراولة

لـ ٦ أشخاص.

المقادير:

١. ٢٠٠ غرام عسل مسكّر،  
٢. ١٠٠ غرام فريز، ملعقة عصير  
ليمون.

**الحضير** نضع العسل حتى يذوب ونضيف إليه الفريز مع رشة من عصير الليمون ونعصر الفريز في الخلاط ونضيف العسل ونعصره في الخلاط حتى نحصل على معجون.



## مشروب حليب بالفراولة

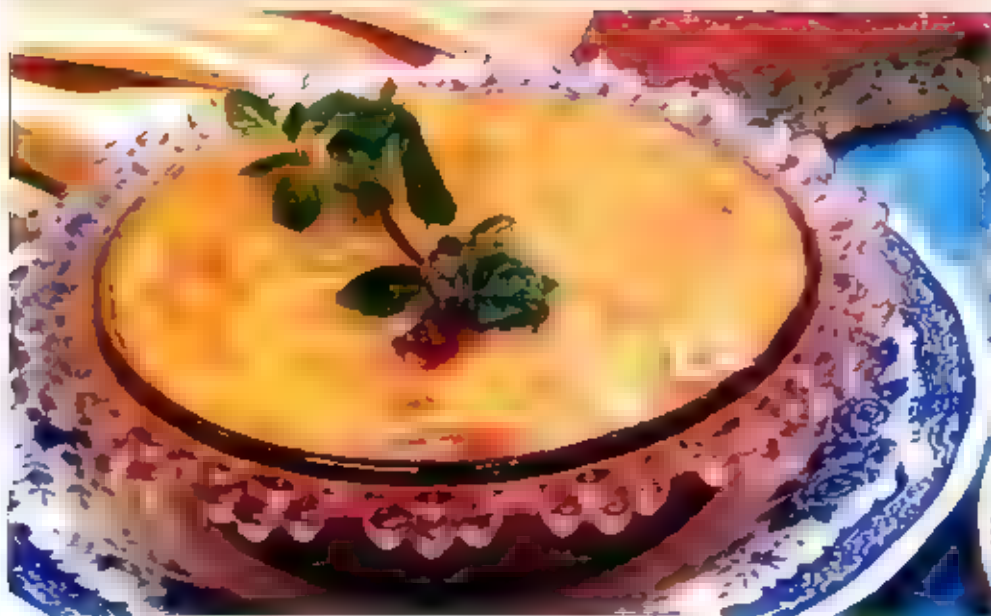
لـ ٢ أشخاص.

المقادير:

١. لتر من الحليب الرائب قليل  
السكر، قليل من عصير  
فريز.

**الحضير** نضع الحليب في إناء ونضيف إليه عصير الفريز ونعصره حتى نحصل على مشروب حليب قليل السكر. نضعه في إناء حتى يبرد في الثلاجة.





معجون الإرجاص  
المرحي

لعدة أشخاص.

## المقادير:

۱ کعبہ، حصار، سر، ہوا،  
نصف کعبہ، سر، ہوا،  
نصف کعبہ، سر، ہوا،

الحصص يتقرر لأصحاب الأسهم وحقهم في التصرف في الأسهم . كل شخص مدان مع بقية مدانين في حصصه ودينه  
وإذا كان مداناً بدينين فله أن يبيع حصصه في الدينين ودينه في الدينين ودينه في الدينين ودينه في الدينين  
وإذا كان مداناً بدينين فله أن يبيع حصصه في الدينين ودينه في الدينين ودينه في الدينين ودينه في الدينين



## معجون المشمش

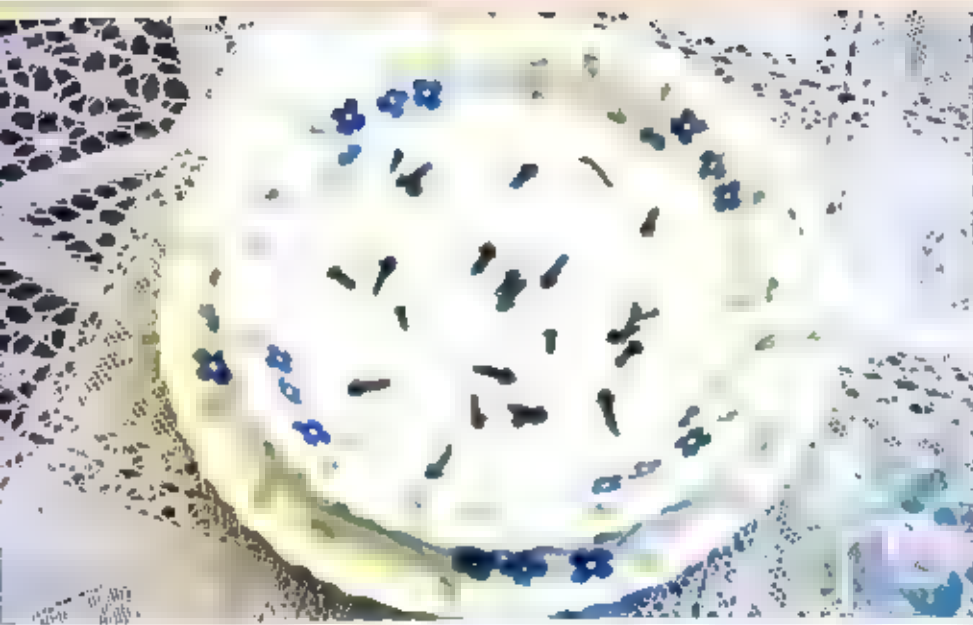
لعدة اشخاص.

## المقادير:

۲ گج مشمش، گج  
وحد سک، خر ماء، خرقة،  
فلس من ماء، خرقة، حله

[illegible]





## محلبي

لعدة أشخاص.

15 دقيقة

### المقادير:

نصف لتر حليب، 4 ملاعق  
أرز، 10 حبات سكر، ماء  
زهر، قليل من بودرة  
فانيليا

**التحضير:** يوضع الحليب في إناء على النار حتى يغلي، ثم يضاف السكر و  
الأرز ويطبخ حتى ينضج، ثم يضاف الماء ويطبخ حتى يمتلئ، ثم يضاف  
السكر ويطبخ حتى يمتلئ، ثم يضاف الزهر ويطبخ حتى يمتلئ، ثم يضاف  
البودرة ويطبخ حتى يمتلئ.



## معجون الخوخ

لعدة أشخاص.

15 دقيقة

### المقادير:

كوب خوخ، سكر، ماء زهر.

**التحضير:** نصف كوب خوخ ويطبخ في إناء على النار حتى يغلي، ثم يضاف  
السكر ويطبخ حتى يمتلئ، ثم يضاف الماء ويطبخ حتى يمتلئ، ثم يضاف  
السكر ويطبخ حتى يمتلئ، ثم يضاف الزهر ويطبخ حتى يمتلئ.









## مربي (معجون) البرتقال بالقشور

لعدة أشخاص.

15  
دقيقة

المقادير:

1 كغ برتقال، 1 كغ  
سكر، 1/2 كأس من الماء.

**التحضير:** نضع البرتقال في الماء بالقشور ليغلي لمدة 15 د ثم نترعه من الماء ونقطعه على شكل حلقات ثم نضعه في إناء بلامستيكي ونضيف إليه 1/2 كأسا من الماء ونتركها في السلاجة ليلة كاملة بعد ذلك نضعها على النار وتكون هادئة بدون تغطية الإناء وبعد نضعها نتركها يبرد ثم نفرغها في زجاجات فارغة ومعقمة ونحفظها في السلاجة.



## مربي البرقوق (معجون عين البقرة)

لعدة أشخاص

30  
دقيقة

المقادير:

كيلة برقوق طازج، كيلة  
إلأ ربع سكر، ماء زهر، حبة  
ليمون.

**التحضير:** نغسل البرقوق ونغليه في القدر نضيف إليه السكر ونضعه فوق النار الهادئة ونتركها تطهى ثم نضيف إليه الليمون ونتركها يطهى حتى يعقد بعد ذلك نضيف إليه قطرات من ماء الزهر حسب الذوق ثم بعد ذلك نتركها يبرد ونفرغه في علب زجاجية معقمة ونحفظ في السلاجة.





## ديسار الفواكه بعصير الليمون

ل 5 أشخاص

20  
دقيقة

المقادير:

3 حبات خوخ، 3 حبات  
تفاح، حبة فراز «فراولة»، حبة  
حب ملوك، حبة توت، 3  
حبات مشمش، حبتين من  
الموز، كأس عصير ليمون،  
شرائح من الأناناس، 250 غ  
سكر عادي، قطعة زبدة.

**التحضير:** نلطف كل الفواكه ونقطعها إلى مكعبات ونضعها في إناء ثم نرشها  
بالسكر ونصب عليها عصير الليمون نتركها لمدة نصف ساعة في الثلاجة ثم نأخذ

مقلاة ونذوب فيها الزبدة ثم نضيف لها ملعقة سكر ونصب عليها الخليط ونضعها فوق النار لمدة 5 دقائق ثم نرفعها  
وندخلها الثلاجة ثم نقدمها مع شرائح من الأناناس.



## ديسار البطيخ

ل 5 أشخاص

المقادير:

بطيخة صفراء، 2 حبات  
موز، 2 حبات خوخ، قليل  
من الفراز، قليل من حب  
الملوك، توت أخضر، 250 غ  
سكر ناعم، 4 حبات جن، 2  
أفاني، ملعقة ماء زهر، عصير  
حبة ليمون، كيس كريم  
شانتلي، 1/2 كأس حليب.

**التحضير:** يعد فتح البطيخة على شكل زهرة نخرج ما في داخلها ونقطعها  
على شكل مربعات صغيرة ونقطع كذلك جميع الفواكه نرشها بالسكر الرطب

ونعصر عليها الليمون ونصب كذلك عليها ماء الزهر وندخلها إلى الثلاجة ومن جهة أخرى نحقق الجن والأفاني حتى  
يطلع الخليط ثم نخلط جميع الفواكه معه ونعمر البطيخة بهذا الخليط ونزينها بقليل من الكرام شانتلي وحببات الملوك  
من فوق.



## عصير التفاح

**التحضير:** ينظف التفاح ثم يفرم في آلة فرم مع كأس ماء، ثم نضيف حوالي

إلتر ماء وعصير حبة الليمون، ونصف السكر ثم نصفي هذا الخليط في قطعة

قماش شقافة ثم يوضع في الثلاجة ويقدم باردا.

ل 5 أشخاص.

المقادير:

1 كلف تفاح، حبة ليمون،  
الماء، السكر.

## تحضير الفريك

**التحضير:** ينقى الفريك جيدا ثم يبلل بالماء (يسوم) جيدا لعدة مرات حتى

يصبح نظيفا ثم نضيف له الملح ونحركه جيدا حتى يذوب الملح فيه ونتركه ليلة

كاملة يرتاح ثم في الغد نضعه في الشمس ليحف حتى يصبح صلبا ثم نرحيه في

المنزل أو عند بعض الدكاكين المختصين، ثم بعد ذلك يغربل بالغريال ونفرق

الغليظ وحده ويوضع جانباً والرفيق وحده كذلك ثم نخلط 3 مقادير خشن مع

مقدار واحد رطب لاستعماله في الشربة (الحاري).

المقادير:

4 كلف فريك، كأس  
ملح، ماء.

## معجون البرتقال والليمون

**التحضير:** نضع حبة البرتقال وحبة الليمون في المثلج حتى تجعد جيدا ثم

نفرمها في الحك، ونضعها في القدر ونضيف الماء والسكر، ونتركها تطهى حتى

تعتد.

لعدة أشخاص.

20 دقيقة

المقادير:

حبة برتقال، حبة ليمون،  
كلف سكر، لتر ماء.

## معجون البرتقال مقشر

**التحضير:** نقشر البرتقال ونضعه في الماء المغلي لمدة 10 دقائق ثم نزرعه ونضعه

في ماء بارد ونتركه لمدة ليلتين مع تغيير الماء في الليلة الثانية ثم نأخذ البرتقال

ونضعه في إناء للطهي ونضيف له السكر ونصف كأس ماء ونتركه يتضج مع

مراعاة عدم تغطية إناء الطهي وبعد ذلك نفرغه في زجاجات فارغة ومعقمة

ونحفظ في الثلاجة.

30 دقيقة

المقادير:

1 كلف برتقال، 1 كلف  
سكر، نصف كأس ماء.



## صوري الخوخ

15  
دقيقة

ل 4 أشخاص

المقادير

1 كلفج خوخ، 300 غ سكر،  
حبة ليمون، 1/2 كأس ماء.

**التحضير:** نضع السكر والماء فوق النار حتى يعقد ثم نتركه يبرد، ثم نقشر الخوخ في ماء ساخن أي نضع حبات الخوخ في ماء ساخن لمدة دقيقتين ثم نفرم الخوخ ونضيف إليه عصير الليمون والعسل ونخلط الكل جيدًا ونصبه في قوالب وندخله إلى الثلاجة ليتجمد.

**ملاحظة:** نفس الطريقة بالنسبة للمشمش والفراولة

## معجون البطاطا

1  
ساعة

لعدة أشخاص

المقادير

1 كلفج بطاطا حلوة، كيلو  
إلا ربع سكر عادي، 1 أفاني،  
كأس ماء.

**التحضير:** نضع 1 كلفج من البطاطا الحلوة في كاسرونة ونضيف لها كأس ماء والفانيلية ثم نضعها على نار متوسطة وعندما تطهى البطاطا نضيف إليها السكر دون أن نضيف الماء ونتركها حتى تعقد (تكتف).

**ملاحظة:** تقطع البطاطا إلى مربعات صغيرة

## معجون الجزر

20  
دقيقة

لعدة أشخاص

المقادير

2 كيلات جزر مرحي،  
كيلة سكر، 1 أفاني، عصير  
البرتقال.

**التحضير:** نضع الجزر يغلي في لتر من الماء لمدة 15 دقيقة بعد ذلك نصفيه ونفرمه في حكاكة البصل ونضعه في إناء ونضيف له السكر وعصير البرتقال والأفاني ونضعه في الثلاجة لمدة ليلة كاملة وفي اليوم التالي نضعه فوق النار ونتركه يطهى حتى يعقد ونقدمه في إناء زجاجي ويزين حسب الرغبة.

**ملاحظة:** نستطيع أن نضيف له عصير حبة ليمون

## ديسار بالليمون

20  
دقيقة

ل 4 أشخاص

المقادير

6 ببضات، 20 غ  
حليب، 20 غ قشطة (كرام  
فراش)، 20 غ عصير ليمون،  
قشور ليمون، 1 أفاني، 80 غ  
سكر.

**التحضير:** نضع الحليب في كاسرونة ونضيف إليه 40 غ سكر والكرام فراش والأفاني ثم نخلط الكل فوق النار ثم ننجه إلى البيض فنكسره في إناء ثم نضيف له 40 غ سكر الباقية ثم نخلطه جيدًا ثم نضيف إليه عصير الليمون وقشور الليمون ثم نضيف الخليط إلى الحليب ونخلط الكل ونضعه في قوالب ثم نتركه يبرد مدة معينة ثم ندخله إلى الفرن 15 دقيقة ثم نخرجه من الفرن ونرش فوقه السكر ونحرق السكر (بالشاييمو) أو ندخله الفرن ونقدمه على شكل ديسار.